



Dans ce numéro

Ardo continue à évoluer de manière durable

La gamme Ardo en quelques mots

Nouveau dans notre gamme

Durabilité

Nouvelles des récoltes et du marché

Ardo, proche de ses clients

Nouvelles d'Ardo

Ardo culinaire

Salons

PIR MOSCOU - RU
26-29/9/2011
Hal 14 - Stand 2F56

ANUGA COLOGNE - D
8-12/10/2011
Hal 4.2 - Stand E011

ALLES FÜR DEN GAST SALZBURG - A
5-9/11/2011
Hal 10 - Stand 1206

HORECA EXPO GAND - B
20-24/11/2011
Hal 3 - Stand 3315

Ardo continue à évoluer de manière durable

Compte tenu des conditions atmosphériques extrêmes en 2011 - un hiver rigoureux, un printemps très humide et une sécheresse qui s'est poursuivie jusqu'en juin - chez Ardo, nous avons dû mettre toutes voiles dehors. Les agronomes d'Ardo sont restés vigilants et n'ont cessé d'adapter les plans de semis et de récoltes afin que nous puissions constituer **un stock suffisant** pour l'automne. Dans les pages qui suivent, nous vous offrons un aperçu de la situation en matière de récoltes.

Afin de réduire la complexité et surtout pour pouvoir encore mieux vous servir, Ardo se concentre encore plus qu'auparavant sur la **spécialisation de la production**. Ainsi, les divers sites d'Europe du Nord et du Sud se spécialisent désormais dans quelques légumes spécifiques, comme par exemple les légumes à feuilles aux Pays-Bas, les légumes grillés en Espagne et les légumes méditerranéens au Portugal.

Nous continuons également à choisir **une approche à la dimension de nos groupes-cibles**. Afin d'obtenir une meilleure collaboration, nous concentrons donc nos gammes et nos structures de vente sur trois groupes de clients : **la distribution (retail), la restauration (food service) et l'industrie alimentaire (food ingredients)**.

Ardo réagit vite aux dernières tendances. Cela résulte en un certain nombre de **nouveaux produits Ardo de qualité supérieure**. Nous vous en présenterons quelques-uns dans cet Actuel. Nous continuons évidemment à respecter ce que la nature nous donne. Nous vous présentons quelques points forts de la dernière édition de notre **'Rapport de Responsabilité Sociétale'**.

Nous espérons vous rencontrer lors d'un des **salons** auxquels Ardo participera à l'automne. Vous pourrez y découvrir et goûter nos nouveautés et parcourir notre large gamme en compagnie d'un responsable d'Ardo. Bonne lecture !



La gamme Ardo en quelques mots

Classics



Pois croquants



Brunoise de légumes



Carottes arc-en-ciel

Express



Purées de légumes



Riz



Mélange de légumes Express Pro

à table



Roast Supreme



Insalata Verdura



Risotto Spinaci

Bio Organic



Tomates



Champignons



Garniture de brocolis

Les Tapas



Légumes panés



Sticks de légumes



Rondelles d'oignons

Fines Herbes



Mélange de 8 herbes



Persil



Ciboulette

Les Fruits



Brunoise de fruits



Quartiers de pommes



Purée de fruits de fraises

Classics

Ardo répond à la tendance 'convenience' en proposant des **produits particulièrement conviviaux** destinés à entrer dans la composition de nombre de préparations. Goûtez quelques-uns des légumes classiques ou oubliés comme les salsifis et le panais. Ou laissez-vous surprendre par de **nouvelles variétés** comme les carottes arc-en-ciel : un délicieux mélange de rondelles de carottes blanches, jaunes et orange.

Express

Précuits ou pré-frits et prêts à l'emploi. Simplement réchauffer ou incorporer dans des préparations froides. Choisissez parmi les légumes grillés et pré-frits, les purées de légumes, le riz, les pâtes et pommes de terre précuits. Et pour la **cuisine professionnelle**, nous proposons **Express Pro**: une gamme de légumes cuits à point et légèrement assaisonnés.

A table

Un éventail de savoureuses **préparations à base de légumes, subtilement épicées et/ou agrémentées d'une sauce.**

Les préparations à base de légumes d'Ardo sont d'une grande aide dans chaque cuisine. Toujours une réussite à table avec les épinards à la crème, les risottos tendance, des salades de légumes froides,...

Bio

Ardo propose une vaste gamme de **légumes et de mélanges de légumes Bio pour le retail, le foodservice et l'industrie.** Nous allons en outre plus loin que l'offre bio classique. Nous proposons ainsi des mélanges de légumes bio.

Les Tapas

Plat traditionnel espagnol, 'les Tapas' sont devenus ces dernières années une tendance culinaire dans le monde entier. En plus des rondelles d'oignons, qui existent en différentes versions, nous avons étoffé la gamme de **délicieux burgers de légumes et d'amuse-bouches à base de légumes.**

Fines Herbes

Les herbes fraîchement surgelées d'Ardo sont immédiatement surgelées séparément après la récolte, alors qu'elles sont encore fraîches ; elles ne collent pas et **peuvent parfaitement être divisées en portions.**

Les Fruits

Tout au long de l'année, **une offre variée en fruits et mélanges de fruits fraîchement surgelés** disponibles en un tour de main et prêts à l'emploi. Des classiques comme les pommes et les fraises, mais aussi des mélanges exotiques et de délicieuses purées de fruits faciles à doser. Bref, nous offrons des fruits fraîchement surgelés **pour toutes vos préparations.**

Nouveau dans notre gamme



Zucchini Mix

Ce mélange méditerranéen et richement coloré composé de demi-rondelles de courgettes jaunes et vertes (zucchini), de demi-tomates-dattes et d'oignons rouges constitue un accompagnement idéal pour les viandes et les poissons. En ajoutant un peu d'huile d'olive et quelques épices, ce mélange peut être préparé à la poêle ou au four. Une préparation au cuit-vapeur est aussi possible. Un goût surprenant et exquis.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: MZU610



Insalata Risoni

La gamme à succès salad bar d'Ardo s'élargit. Dans la continuité des produits populaires que sont l'Insalata Mediterranea, l'Insalata Verdura et le Taboulé, on trouve désormais également l'Insalata Risoni. Cette salade estivale est un mélange frais et coloré de risoni (pâtes grecques), de poivrons rouges et jaunes grillés, de brocolis, d'ananas et d'oignons rouges accompagné d'une sauce aigre-douce à base de miel et de moutarde.

Un véritable régal qu'il suffit de décongeler !

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: IRI610



Potiron en cubes (butternut squash)

Terminée la corvée d'épluchage et de découpe de potirons! Après la purée de potiron, Ardo lance également le potiron en cubes pré-découpés. Le potiron peut être préparé en cocotte ou au four et constitue une base idéale pour une délicieuse soupe ou un ingrédient savoureux dans différents plats préparés au four.

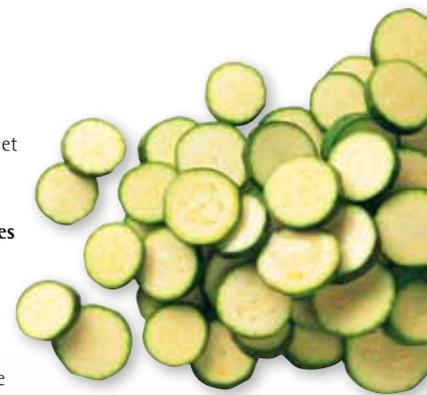
Disponible en 4 x 2,5kg - Art.code: POM610
et en 1 x 10kg - Art.code: POM810

Courgettes Bio

La gamme Bio pour les marchés du Food Service a été enrichie en 2010 et au printemps dernier de différents nouveaux produits et est désormais également étoffée avec les rondelles de courgettes vertes Bio.

Étant donné qu'Ardo a déjà dans sa gamme les tomates et les poivrons Bio, cela permet de proposer désormais quasiment toute la cuisine méditerranéenne.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: COS610B



Chou-rave Bio

Avec le chou-rave Bio, un légume que l'on trouve plus en Europe du Nord vient compléter la gamme Bio.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: KRR61B



Potées de légumes

Avec la potée de carottes et la potée de chou vert, nous accueillons deux nouveautés dans la gamme 'A Table' très appréciée. Il s'agit de deux délicieuses préparations selon une recette traditionnelle, à base de légumes enrobés, de pommes de terre et d'un délicieux bouillon. Le goût de la potée de chou vert est encore rehaussé en ajoutant de la moutarde.

Les deux recettes peuvent être préparées simplement en ajoutant un petit peu d'eau à la cuisson. Deux potées de légumes qui seront certainement au goût de tous ceux qui apprécient la cuisine authentique et saine.

Disponible en 6 x 1,5kg.
Art.codes: WOS410 (carottes) /
GKS410 (chou vert)



Durabilité

Nouvelles des récoltes et du marché

Le Rapport de Responsabilité Sociétale se focalise sur la Planète, les Personnes et les Produits



Dans le cadre de notre objectif constant qui vise à entreprendre de manière socialement responsable, le groupe Ardo publie également en 2011 un Rapport de Responsabilité Sociétale. Dans ce rapport, une grande attention est portée à trois piliers importants de notre organisation : 'Planète', 'Personnes' et 'Produits'.

Dans la partie 'Planète', les chiffres démontrent comment Ardo a une nouvelle fois réussi à réduire, en 2010, la consommation d'importantes sources naturelles telles que l'électricité, l'eau et les combustibles. On y aborde également notre politique agronomique durable et 'l'histoire' qui se cache derrière nos produits.

La partie 'Personnes' se concentre sur la politique RH qui vise toujours à offrir un environnement de travail durable. L'aspect 'Produit' traite enfin de notre politique durable en matière de produits. Elle est axée sur une alimentation saine, de qualité, disponible pour tous et à tout moment. Disponible sur www.ardo.com/download ou copie par votre contact commercial.

Saviez-vous que

Ardo a, en collaboration avec ses fournisseurs, réalisé de nombreuses études dans le domaine des emballages. Ainsi, l'épaisseur des films a été réduite de 10%, tout en conservant l'élasticité et la résistance du film. Ce pourcentage correspond à la consommation en plastique de 2.000 personnes.

Des études ont également été réalisées sur les cartons. Au sein du groupe Ardo, nous pouvons ainsi désormais travailler avec une force de compression uniforme. Le résultat : une économie de 150 tonnes de papier, l'équivalent de pas moins de 3 millions de journaux !



Nouvelles des récoltes



Le printemps chaud laisse des traces

Après un printemps beaucoup trop chaud qui a endommagé irrémédiablement certaines cultures, juillet a enfin apporté les pluies tant attendues. Dans certains cas – notamment pour les épinards – il était déjà trop tard pour encore fournir des volumes suffisants pour la récolte de printemps. La production initiale des petits pois a également dû être récoltée avec un rendement beaucoup trop faible. Et en raison de la période de germination difficile et sèche, les rendements des carottes seront également à coup sûr mitigés. Certains champs en piteux état ont même dû être relabourés car un résultat convenable ne semblait plus possible.



Notons que toute l'Europe a connu un scénario de pousse et de culture pratiquement identique. Les cultures du sud de l'Europe, comme les tomates, les poivrons, les courgettes et les aubergines ont été surtout ravagées par les pluies abondantes en mai/juin. Minimum 10 à 15 % des productions prévues ne devraient pas être atteintes. En Europe de l'Ouest et centrale, les productions attendues des épinards, des pois, des carottes et du chou-fleur seront différentes suivant la région de récolte. Ici aussi, il faut tenir compte d'une chute de volume.

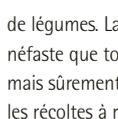


Le système des zones de culture dispersées fonctionne

Notre stratégie visant à mettre sur pied des zones de culture dispersées au niveau européen prouve une fois encore que ce système peut offrir, dans nos conditions de culture précaires, une garantie maximale en termes de qualité et de quantité.



Néanmoins, une baisse de rendement globale au niveau européen est avancée. La production annuelle européenne atteignant 3 000 000 de tonnes de produit final de légumes surgelés ne sera pas atteinte.



En fonction de la suite du développement des cultures, les surgélateurs européens referont progressivement le plein. Il commençait à y avoir urgence pour tous les types de légumes. La situation des stocks était descendue sous la zone critique, avec comme conséquence néfaste que toutes les commandes n'ont pas pu être honorées. Cette situation se normalise lentement mais sûrement. Pour les mois à venir également, Ardo a pris des mesures complémentaires afin de limiter les récoltes à risque.

Le développement d'un site de production supplémentaire en Espagne (Benimodo), la création d'une culture étendue de pois au Royaume-Uni et la poursuite du développement de sites Ardo existants contribueront à ce que nos clients-partenaires reçoivent les garanties nécessaires d'une livraison correcte.

Nouvelles du marché

La consommation de légumes surgelés continue de croître

Nous constatons d'autre part que la consommation de légumes fraîchement surgelés en Europe continue d'augmenter de manière soutenue et a atteint en 2010 une croissance de 2%.

La demande croît également au premier semestre 2011. Les péripéties alimentaires récentes, comme la présence de toutes sortes de bactéries et de résidus de pesticides dans des légumes frais, ont encore stimulé la demande de légumes fraîchement surgelés sains et à la qualité garantie. Le fait que cette année, la majorité des contrats annuels ont été conclus plus tôt indique que nos clients retail, food service et industrie ont également observé. Dès août, la plupart des négociations de prix et de volume étaient déjà derrière nous.

La parole est à présent à nos cultivateurs et sites de production.

Ardo, proche de ses clients

L'équipe de vente d'Ardo Allemagne s'agrandit

Ardo Allemagne a récemment accueilli **Natalie Scheu** et **Emilie Haspeslagh**. Nathalie a démarré début mai à Ratingen en tant que **National Account Manager Retail**. Emilie a commencé mi-septembre en tant que **National Account Manager Food Service**.

Structure clientèle



SOLUTIONS RETAIL



SOLUTIONS FOOD SERVICE



FOOD INGREDIENTS

Une offre à la mesure de votre secteur

Nous faisons le maximum pour pouvoir anticiper rapidement les souhaits et besoins de nos clients. Ainsi, nos **clients retail** peuvent compter sur nous pour leur offrir une large gamme qui répond parfaitement au style de vie et aux habitudes sans cesse changeantes du consommateur. Pour nos **clients foodservice**, nous développons des produits qui sont adaptés aux dernières techniques de cuisson, en vue d'une utilisation efficace et ce dans une marque forte Ardo. Nos **clients du segment Food Ingredients** peuvent toujours compter sur une qualité supérieure, une fraîcheur et un processus de production qui se déroule suivant les normes HACCP les plus strictes.

Ardo proche de ses clients dans le monde entier

Par souci de proximité avec nos clients, nous possédons des **bureaux de vente** et nos propres **collaborateurs commerciaux** dans chaque pays où nous sommes actifs.



- UNITÉS DE VENTE ARDO
- UNITÉS DE PRODUCTION ARDO
- UNITÉS DE VENTE ET DE PRODUCTION ARDO

Nouvelles d'Ardo

Premier restaurant gastronomique servant uniquement des aliments surgelés



La Fédération britannique des Produits surgelés (British Frozen Food Federation, BFFF) a ouvert un établissement qui se veut le premier restaurant gastronomique à servir uniquement des aliments surgelés dans le cadre d'une

nouvelle campagne de relations publiques.

Le restaurant éphémère N-Ice, **proposant exclusivement des plats à base de produits surgelés**, a ouvert ses portes sur Vincent Square, à Londres, pendant 1 semaine du mois d'août. Il servait des plats de chefs réputés tels que l'étoilé au Michelin Atul Kochhar, Galton Blackiston et la vedette de la télé Simon Rimmer. "Le fait que nous puissions compter sur le soutien de 3 des chefs les plus réputés du Royaume-Uni témoigne véritablement du changement de mentalité à l'égard des produits surgelés. La science et les faits ont prouvé le bien-fondé de notre cause et il est temps de montrer que c'est en goûtant que l'on peut réellement juger de la qualité", a déclaré Brian Young, directeur général de la BFFF. "**Nous avons démontré que les aliments surgelés rivalisaient avec les aliments frais sur le plan de la qualité et du goût** et nous avons fait preuve d'audace dans le choix de notre menu." **Ardo a fourni une large gamme de fruits et de légumes fraîchement surgelés**, parmi lesquels les petits pois de la région d'Est-Anglie, les carottes jeunes, les courgettes, les dés de tomates, les pommes Granny Smiths coupées en dés, les mûres et les cerises.

Ardo Allemagne lève l'ancre



En avril, Ardo Allemagne et quelques collègues ont littéralement pris le large à bord de 'Rhein-Fantasie'. Au cours de cette excursion de quatre heures sur le Rhin, tous les invités et participants ont pu, dans une ambiance agréable et dans un lieu unique, goûter et profiter des produits, tels que l'Insalata Verdura, les petits légumes panés et la brunoise de fruits.

Abonnez-vous à nos lettres d'information numériques



Nouveau

Par le biais de notre site Internet www.ardo.com vous pouvez vous abonner aux lettres d'information **Ardo Actuel** et/ou **Ardo Digital**. Vous souhaitez recevoir cette (ces) publication(s) sous forme numérique? Enregistrez-vous à l'aide du formulaire d'inscription sur notre site Internet. C'est très simple et cela ne vous prendra pas plus de 2 minutes.

Ardo culinaire



Cabillaud au pesto dans une sauce safranée avec Zucchini Mix et pommes de terre grenailles

Ingrédients pour 4 personnes:

600g de pommes de terre grenailles Ardo, 500g d'Ardo Zucchini Mix, 4 filets de cabillaud (160-180g par pièce), 200ml de crème, 150g de beurre, 150ml de vin blanc, 100g de chapelure, 100ml de fond de poisson, 1 citron vert, 5-6 filaments de safran, 3 cuillères à soupe de pesto, sel et poivre

Préparation:

Mouillez les filets de poisson avec le vin blanc et quelques gouttes de citron vert. Disposez le tout sur une plaque de cuisson, salez et poivrez. Pochez le poisson pendant environ 6 minutes dans un four préchauffé à 120°C. Préparez les pommes de terre Ardo comme indiqué sur l'emballage. Faites revenir le Zucchini Mix Ardo brièvement avec un peu d'huile d'olive, salez et poivrez selon votre goût. Faites chauffer le safran avec un peu d'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez-y le fond de poisson et la crème et portez à ébullition. Assaisonnez selon votre goût.

Mélangez le pesto au beurre et à la chapelure et étalez ce mélange sur les filets de poisson. Faites gratiner les filets de poisson pendant environ 4 minutes au four à 180°C. Dressez le poisson sur les assiettes, accompagné de Zucchini Mix, des pommes de terre grenailles et de la sauce safranée.



Surfez sur www.ardo.com et découvrez plein d'autres recettes surprenantes!

Brunoise de fruits en gelée de Moscato d'Asti et panna cotta, sorbet à la mangue

Brunoise de fruits en gelée de Moscato d'Asti et panna cotta:

Ingrédients pour 4 personnes:

500g d'Ardo Brunoise de fruits, 3dl de panna cotta vanille (3dl de crème, 1 feuille de gélatine, 30g de sucre, 1/2 bâton de vanille), 1 bouteille de Moscato d'Asti (ou autre vin de muscat pétillant), 1g d'agar-agar, le jus d'1/2 citron vert, 1 cuillère à soupe de miel, quelques feuilles de menthe, gâteau aux amandes

Préparation:

Portez le Moscato d'Asti, le miel, le jus de citron vert et l'agar-agar à ébullition. Remplissez de petits verre de Brunoise de fruits. Versez le Moscato d'Asti sur la Brunoise de fruits jusqu'à ce qu'elle soit juste recouverte. Laissez l'ensemble épaissir et versez une fine couche de panna cotta par-dessus. Finissez avec une petite branche de menthe et un gâteau aux amandes.

Sorbet à la mangue:

Ingrédients pour 4 personnes:

600g de purée de mangue Ardo, 300ml d'eau, 300g de sucre, 50g de sucre en poudre, le jus d'1/2 citron vert.

Préparation:

Portez l'eau à ébullition dans une casserole. Ajoutez le sucre, faites bouillir à nouveau et laissez refroidir. Vous obtenez ainsi votre sirop de sucre. Broyez la purée de mangue surgelée avec la fonction hachage du robot ménager.

Ajoutez-y le sirop de sucre jusqu'à obtenir une masse onctueuse. Ajoutez maintenant le jus de citron et le sucre en poudre. Versez la masse à la mangue dans un moule et disposez de 30 à 45 minutes au surgélateur. Servez la boule de sorbet à la mangue dans un verre et finissez avec quelques feuilles de menthe.

Bon appétit!

