

Ardo coupe les oignons pour vous



Un goût prononcé

Tout commence avec les oignons eux-mêmes que nous récoltons dans les terres du Nord de la France ou de Belgique. En janvier, nous convenons déjà des volumes à récolter avec le cultivateur. Il dispose ainsi du temps nécessaire pour établir le plan de semis ou de plantation idéal pour mars/avril. La sélection des variétés est effectuée par Ardo. En premier lieu parce que nous sommes ainsi assurés d'un bon traitement des oignons, mais également afin de garantir le goût adéquat.

Plus celui-ci est prononcé, moins nous devons utiliser d'oignons dans la préparation, et c'est toujours le but recherché. Il est possible de récolter d'août à octobre inclus. Ensuite, les oignons sont entreposés à la ferme jusqu'à ce qu'ils soient emportés pour être traités à l'usine.



La base pour chaque préparation

À l'usine, les oignons sont pelés, après quoi ils sont immédiatement traités. Ainsi, la texture et le goût sont parfaitement conservés après la découpe, le blanchiment et la surgélation. Les oignons blancs ou rouges sont découpés en plusieurs calibres (6x6, 10x10, 20x20, rondelles de 3 ou 5 mm d'épaisseur, cross cut et même en découpe artisanale). Les oignons rouges sont également disponibles en oignons entiers. Nous proposons également des oignons fraîchement surgelés avec une garantie bio. Ardo dispose donc d'une base pour chaque préparation.



La qualité du poireau augmente



... grâce à l'automatisation dans l'agriculture

L'automatisation de la récolte des poireaux porte ses fruits. La production récoltée montre **une évolution clairement positive en termes de qualité.**

Nous avons rendu visite à Andy Devos, un jeune agriculteur d'Oostnieuwkerke, en Flandre occidentale (B), et en avons eu la preuve.

Une bénédiction pour le cultivateur

Mi-novembre 2010 : Andy arrache les poireaux qui ont été semés en mai. "Le poireau est l'un des derniers légumes à être arrachés," raconte-t-il avec enthousiasme. Grâce à l'investissement dans une nouvelle machine à récolter, **la récolte s'effectue de manière entièrement automatisée.** Une bénédiction pour les cultivateurs comme Andy, car ainsi, il ne faut pas de main d'œuvre supplémentaire dans les champs dans des conditions climatiques difficiles, comme l'année dernière, où nous avons connu des journées de pluie et de neige froides. "Le poireau est arraché automatiquement du sol et ensuite roulé dans des toiles. Je peux ainsi récolter de 70 à 80 tonnes de poireaux par hectare, à un rythme nettement plus élevé que lors d'une récolte manuelle."



Un traitement parfait

À la ferme, le poireau est d'abord déroulé, puis traité. Ce n'est qu'ensuite qu'il est livré à Ardo. Andy explique : "Le poireau passe d'abord dans le laveur de poireaux. Après le lavage, les racines sont coupées et les feuilles extérieures sont enlevées. Ensuite, on découpe encore la partie verte du poireau à la main, car évidemment, seule la meilleure partie du poireau peut partir chez Ardo." **Pour éviter toute forme de contamination, les poireaux sont livrés dans des bacs métalliques.** Avec des cageots en bois ou en plastique, cette garantie n'existait pas. C'est pourquoi l'année dernière, Ardo a investi dans l'achat de ces bacs en métal.

Grâce à ce processus de récolte et de traitement automatisé, des agriculteurs comme Andy peuvent livrer les poireaux récoltés et traités plus rapidement chez Ardo. Ainsi, les vitamines et la texture des poireaux sont encore mieux conservées.

Les atouts d'Ardo

- Les volumes convenus à l'avance par contrat avec les agriculteurs garantissent une qualité constante
- Un suivi individuel des récoltes par les agronomes d'Ardo
- Une parfaite traçabilité
- Différentes découpes
- Des variétés spécialement sélectionnées avec un goût d'oignon prononcé

Nouveaux produits



La gamme des produits bio s'étend

Étant donné que dans la restauration collective, la demande en produits bio ne cesse de croître, nous avons récemment fortement élargi notre offre dans cette gamme. **Avec un nombre total de 24 produits, Ardo devient le fournisseur le plus important de légumes Bio fraîchement surgelés.** Dorénavant, chaque cuisine peut donc proposer une offre intéressante et diversifiée en plats bio.

Les références suivantes sont nouvelles dans la gamme Bio:

- poivron rouge en lamelles
- céleri rave en cubes
- épinards hachés
- tomates en cubes
- bâtonnets de carottes
- champignons émincés
- mélange de brocolis
- légumes pour potage
- poireaux verts coupés

Bio
Organic

La Brunoise de fruits désormais disponible en 750g

Toute nouvelle et déjà un grand succès: notre Brunoise de fruits. À partir du mois de mars, **ce mélange sain de fruits en petits cubes (10x10mm), parfaitement adapté à un grand nombre de préparations, sera également disponible en emballages de 750g.** Le mélange, qui contient des petits cubes de **fraises, pêches, mangues et ananas**, se prête parfaitement à la réalisation de tartes, glaces, smoothies, ou comme ingrédient, par exemple, pour un buffet de petit déjeuner. Le gros avantage, c'est que ce **produit 100% naturel** est congelé très rapidement et qu'il ne contient pas de sirop. Les petits morceaux ne collent pas entre eux, ils sont donc très facilement portionnables et ont un goût pur et naturel. Un produit appétissant vivement recommandé !



Les
Fruits

Deux nouveautés dans la gamme 'A Table'

Également à partir du mois de mars : Les '**Potées de légumes**', ou deux nouveautés dans la très appréciée gamme 'A Table'. Il s'agit d'une **potée aux carottes** et d'une **potée au chou frisé**, deux délicieuses préparations aux légumes selon une **recette traditionnelle, à base de légumes et de pommes de terre enrobés de sauce et d'un délicieux bouillon.** Le goût de la potée au chou frisé a encore été 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. Disponibles à partir du mois de mars en emballages de 6x1,5 kg.



Les légumes panés désormais également disponibles en emballages au détail

Bonnes nouvelles pour les fans de nos petits légumes panés. **Ces délicieux amuse-bouches seront désormais également disponibles dans un emballage au détail très pratique de 450 grammes.** Chaque emballage contient un délicieux mélange de fleurettes de brocoli, de fleurettes de chou-fleur et de jeunes carottes individuelles et panées, croustillantes à l'extérieur et al dente à l'intérieur.





Equipe de ventes 'Ardo Food Ingredients'



Ardo Food Ingredients

Ardo Food Ingredients se concentre sur le client industriel

Après l'intégration de Ploegmakers Food Ingredients (PFI) dans le groupe Ardo, Ardo se consacre plus que jamais au segment industriel. Sous le nom 'Ardo Food Ingredients', une équipe B2B renforcée s'est lancée pour défi de faire augmenter la part des ventes dans ce segment qui représente actuellement déjà un tiers du chiffre d'affaires d'Ardo.

Concrètement, les activités de PFI à Veghel (Pays-Bas) ont été intégrées dans l'organisation d'Ardo Pays-Bas. Le site 'Den Dubbelen' produit principalement des plantes à **tubercules et herbes** (environ 16.000 tonnes). Le site 'De Amert' abrite le **centre de surgélation et de logistique**. Dans ce complexe, pas moins de 15.000 palettes de légumes ou d'herbes fraîchement surgelés peuvent être entreposées.

Ardo Food Ingredients possède désormais une force commerciale encore plus importante pour répondre aux différentes demandes des clients industriels européens. Grâce à une gamme de produits adaptés et plus étendue (produits bio, herbes, ...) Ardo Food Ingredients pourra encore mieux répondre aux besoins toujours plus importants de ce marché en pleine expansion.

Toute la politique en matière de durabilité déjà mise en place par PFI sera également poursuivie par Ardo qui a déjà une grande expérience dans ce domaine (Rapport de responsabilité sociétale, réductions énergétiques, ...).

Au niveau local, les contacts commerciaux seront maintenus par le biais d'un réseau de vendeurs nationaux spécialisés qui seront soutenus par une équipe coordinatrice localisée à Ardo (B).

Ardo Food Ingredients continuera à chercher à offrir des solutions adaptées pour l'industrie alimentaire européenne, avec une attention particulière pour la durabilité des produits et des relations.



2010: une année difficile pour l'agriculture

L'hiver long et rigoureux en janvier et une partie de février a fait subir à l'ensemencement et à la récolte un retard considérable. Le printemps et l'été ont également été capricieux et n'ont pas répondu aux attentes. À partir d'août, l'Europe a même été ravagée par des chutes de pluie surabondantes. L'année s'est clôturée sur des mois de novembre et décembre hivernaux et rudes

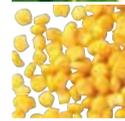
Le retard des récoltes s'est accompagné d'une production sensiblement plus faible pour les légumes d'automne typiques. Voici un aperçu :



Poireaux: Impossible de procéder aux récoltes par un froid rude et glacial. L'approvisionnement en poireaux a donc été passablement retardé, et il n'a pas été possible de répondre à la demande courante.



Épinards: La récolte d'automne a subi des dommages considérables en raison des pluies persistantes. La conséquence a été un déficit de pas moins de 20 % pour la production d'épinards en 2010.



Maïs: En Europe centrale, surtout, les récoltes ont été mauvaises. On note une pénurie de pas moins de 30 % de la consommation courante.



Céleris: L'approvisionnement a été fortement ralenti, avec un déficit de volume en conséquence.

Choux-fleurs: La récolte d'automne a présenté un déficit, et les volumes seront insuffisants jusqu'à la nouvelle récolte en juillet 2011. Les neiges et les pluies abondantes font peser également en Bretagne une incertitude sur la récolte hivernale à venir.



Salsifis: La récolte enregistre un retard. La culture et la production sont entravées par la rigueur de l'hiver.

Carottes: L'incertitude règne encore quant à la production. La neige et le gel précoces ont détruit de nombreuses parcelles de carottes.



Brocolis: Ici aussi, la récolte et la production sont ralenties par les conditions climatiques froides. L'approvisionnement est donc incertain et insuffisant pour les contrats en cours.



Oignons: Les volumes sont incertains, les prix élevés. Le résultat de la récolte du deuxième semestre de 2010 a déçu. Les déficits de volume en 2011 sont dès lors inévitables. Ardo met tout en œuvre pour limiter les ruptures de stock à un minimum et informera régulièrement tous les acheteurs de l'évolution des stocks. Les premiers entretiens avec nos cultivateurs concernant les contrats de récolte en 2011 indiquent déjà de fortes hausses de prix pour la matière première. Nous vous communiquerons de plus amples informations dans l'édition de printemps d'Actuel.



Mise à jour concernant les fruits:

La disponibilité de la plupart des variétés de fruits reste très critique. De mauvaises conditions climatiques dans les pays producteurs ont fortement réduit l'approvisionnement. Par ailleurs, la demande sur le marché du frais est relativement élevée, ce qui, d'une part, limite la disponibilité pour l'industrie et, d'autre part, maintient les prix à un niveau stable et élevé. Les myrtilles sont particulièrement touchées, qu'elles soient cultivées ou sauvages: on constate une disponibilité limitée et des prix en constante augmentation. Dans l'Actuel du printemps 2011, nous ferons le point sur les différentes variétés de fruits lorsque nous connaîtrons concrètement les résultats des récoltes d'Amérique du Sud.



Situation du marché: Le froid précoce sur toute l'Europe a impliqué une augmentation remarquable de la consommation de légumes fraîchement surgelés. Cette tendance ne s'intensifie pas seulement pour les monolégumes, mais aussi pour les mélanges de légumes, les produits 'convenience' et les innovations. Un signal clair et très prometteur de ce que peut apporter le secteur du fraîchement surgelé et une note positive pour le début de l'année 2011.



Nouvelles d'Ardo



Ardo fête son 50^{ème} anniversaire avec plus de 10 000 visiteurs



Le dimanche 3 octobre, Ardo Ardooie a reçu pas moins de **10 023 visiteurs dans ses locaux à l'occasion de la Journée**

Découverte Entreprises. C'était aussi une bonne manière de fêter les 50 ans d'existence d'Ardo Ardooie et de Haspeslagh S.A. Lors de la Journée Découverte Entreprises, à laquelle 450 entreprises issues de toute la Belgique participent chaque année, de grandes et de petites entreprises ouvrent leurs portes au grand public et permettent aux visiteurs de voir ce qui se passe en coulisses. Ardo a été l'un des plus grands pôles d'attraction de cette édition.

Ardo reprend les contrats d'East Anglian Growers



Le pois britannique renaît ! **Après un contrat conclu avec la coopérative 'East Anglian Growers', Ardo UK prévoit de leur acheter la saison prochaine 14 800 tonnes de pois et de les faire traiter sur un site de production externe situé à Lowestoft (UK).** Le site Ardo d'Ashford sera chargé de l'emballage, de la distribution et de la vente des pois. Compte tenu de la demande croissante en produits locaux de qualité, la totalité de la production est destinée au marché britannique. Bonne nouvelle pour les agriculteurs britanniques qui avaient perdu un important contrat en 2010.

Ardo apprécié sur les salons

En 2010, Ardo a voyagé à travers toute l'Europe pour défendre ses produits. Notamment à Gand (Horeca Expo), Paris (SIAL), Salzbourg (Alles für den Gast) ainsi qu'à Düsseldorf (InterCool), nous avons pu constater que la demande pour nos produits, tant existants que nouveaux, ne cesse d'augmenter. **Nous espérons aussi pouvoir vous accueillir sur l'un des nombreux salons où nous serons présents dans les mois à venir** (voir première page).

Une meilleure fermentation assure une énergie durable

En 2011, Ardo investira dans l'énergie renouvelable. Ainsi, à la fin de cette année, de nouvelles installations de fermentation seront inaugurées sur les sites d'Ardooie et de Geer (B).

Lors du traitement des légumes, des flux secondaires végétaux se dégagent. Ces flux secondaires – principalement des restes de légumes – sont fermentés à l'aide **d'un processus de biométhanisation. Cela veut dire que le produit fermenté est transformé, par le biais d'une co-génération, en biogaz qui produit à son tour de l'électricité et de la chaleur.**

La quantité d'énergie créée de cette manière correspond à la consommation annuelle en électricité de près de 3500 foyers et à la consommation en chaleur d'environ 600 foyers. L'énergie libérée sera à nouveau employée par Ardo pour le traitement des légumes. L'installation de fermentation d'Ardooie, dont la construction a déjà débuté fin 2010 et dans laquelle 9 millions d'euros seront investis, démarrera en décembre 2011. À Geer, les travaux vont commencer au mois de mars. Là aussi, le projet – qui représente un investissement de 8 millions d'euros – devrait se terminer en décembre 2011.



Maquette de l'installation de fermentation à Ardooie (B)

Les épinards d'Ardo à la télévision néerlandaise

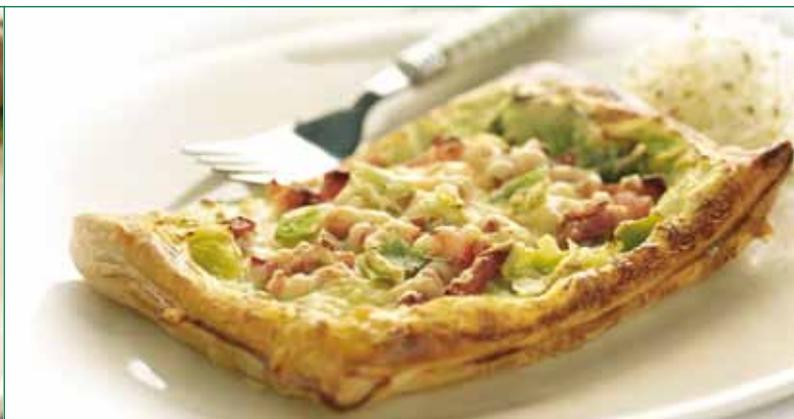
Le 26 octobre, les téléspectateurs néerlandais ont pu faire plus ample connaissance avec nos épinards. Les téléspectateurs du programme néerlandais populaire pour les jeunes intitulé 'Het Klokhuis' ont pu avoir **des réponses claires aux questions qu'ils se posaient sur les épinards.** Les réalisateurs ont filmé pendant deux jours tout le processus de production à Ardo Zundert (NL) et en sont revenus avec un grand nombre d'images intéressantes. Cela leur a permis de réaliser un reportage amusant de 13 minutes, incluant des sketches ludiques avec en second rôle Popeye, le célèbre personnage de dessin animé. Vous pouvez retrouver l'émission sur <http://beta.uitzendinggemist.nl/afleveringen/996794-spinazie>

Ardo pimente la 'Semaine du goût'



En octobre, Ardo a volontiers offert sa collaboration à l'occasion de la Semaine du goût en Belgique. Cette initiative annuelle des autorités flamandes se concentre sur sa propre culture alimentaire. Pendant cette cinquième édition, pas moins de 1200 activités et initiatives ont été lancées au total. Et notamment le 'Hoppas, het lekkere bierhapje' ('Hoppas, le délicieux amuse-bouche qui accompagne la bière'; hop = houblon, pas = faisant référence à 'Tapas'), un carnet de recettes qui montrait au lecteur comment une délicieuse bière flamande peut parfaitement accompagner un plat de tapas original. Le conseiller culinaire d'Ardo a participé à la réflexion sur l'utilisation de légumes dans différentes préparations. Une preuve de plus qu'Ardo collabore volontiers à des initiatives avec une approche créative.

Ardo culinaire



Tarte flambée: pizza à la mode alsacienne avec des oignons coupés

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 rouleau de pâte à pizza
- 150g de fromage blanc
- 100g d'oignons coupés Ardo
- 100g de lardons
- 1 cuiller à soupe de fromage double-crème
- poivre et sel



Mélangez le fromage blanc avec le fromage double-crème, salez et poivrez. Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de cuisson du four et badigeonnez-la de fromage. Répartissez ensuite les oignons et les lardons. Cuisez la tarte pendant environ 12 à 14 minutes dans un four préchauffé à 200°C jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante et cuite à point. Servez immédiatement la tarte, éventuellement accompagnée de salade.

Tarte aux poireaux avec des poireaux à la crème

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 225g de poireaux à la crème Ardo
- 75g de lardons
- 75g de fromage râpé



Déroulez la pâte feuilletée sur la plaque de cuisson. Recouvrez la pâte feuilletée de poireaux décongelés et répartissez ensuite les lardons de manière régulière. Répartissez du fromage râpé sur l'ensemble. Cuisez la tarte pendant 12 à 14 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Servez la tarte, accompagnée d'une salade, dès qu'elle est cuite et dorée.

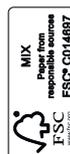
Surfez sur www.ardo.com et découvrez
plein d'autres recettes suprenantes!



Bon appétit!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - 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 - +34 948 724200 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350
+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311





Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre





Nom et prénom:
Société:
Adresse:.....N°:
Code Postal:.....Localité:
Tél:Fax:
Pays:
Fonction:
E-mail:.....
Interlocuteur chez Ardo:
Je souhaite recevoir plus d'informations: Oignons Potées de légumes
 Poireaux Brunoise de Fruits
 Gamme 'Bio' Autres