Guides nouveautés – n° 50 – année 14 – avril 2009

Actuel

Dans ce numéro

Vous aussi, le printemps vous inspire ?
Pommes de terre précuites, fraîchement surgelées et délicieuses
Dans le respect de la nature
Buongiorno Italia!
Nouveaux produits
Nouvelles d'Ardo
Nouvelles du marché et des récoltes
Ardo culinaire

Salons

PLMA – AMSTERDAM – NL
Amsterdam RAI Europacomplex
26 – 27 / 05
Stand 5873

Vous aussi, le printemps vous inspire ?

Mère Nature sort peu à peu de sa torpeur hivernale. Elle vient d'avoir plusieurs mois pour se ressourcer. Mais cela ne signifie pas qu'Ardo ait attendu le printemps les bras croisés, au coin du feu. Bien au contraire.

Comme nous sommes actifs dans toute l'Europe, il y a toujours bien un site où l'heure est à **la récolte ou à l'ensemencement.** Dans le sud de l'Europe, la récolte battait son plein ces dernières semaines. En Europe du Nord, nous sommes à nouveau prêts à semer, étape qui demande **d'importants préparatifs.** Nous n'avons donc pas chômé pendant l'hiver.

Nous avons notamment procédé sur chaque site à des analyses de sol afin de déterminer **les terrains idéaux pour chaque culture.** Toutes ces données ont été enregistrées dans **une base de données des champs,** que nous complétons soigneusement pendant la saison de croissance.

Nous contrôlons ensuite **les semences et plants.** Le laboratoire vérifie le degré de germination et la pureté des semences et les teste pour repérer de potentielles infections virales. Nous garantissons aussi que nos produits ne contiennent pas de matières premières génétiquement modifiées. Ardo applique en effet **une politique de refus du recours aux organismes génétiquement modifiés (OGM**). Enfin, nous adaptons le traitement des cultures en fonction de la législation, ainsi que de nos connaissances et expériences accumulées au fil de la saison précédente. Notre but ? **Utiliser le moins possible de pesticides.**

Nous mettrons toutes ces bonnes résolutions en pratique dès que la nature se réveillera. Et si le temps nous joue des tours ? Pas de problème ! **Nos ingénieurs agricoles spécialisés adaptent leurs projets aux conditions atmosphériques les plus extrêmes.**

C'est ainsi que nous garantissons toute l'année **des matières premières parfaites et des produits finis de grande qualité.** Afin de ne rien laisser au hasard, nous testons en outre chaque année de nouvelles semences et variétés de légumes sur des champs de test. Et avec succès, car nous introduisons cette saison en Italie la Cicoria, un légume vert.

Et oui, le printemps nous inspire ... et nous sommes impatients de vous le prouver !

Pommes de terre précuites, fraîchement surgelées et délicieuses

La gamme Express s'enrichit d'un assortiment varié de produits précuits à base de pomme de terre. Leurs avantages égalent leur goût.

C'est ainsi que vous pouvez toujours préparer **la quantité souhaitée** à la poêle, à la vapeur, dans la casserole, au four, au four à micro-ondes ou à la friteuse. Vous pouvez conserver le reste pour plus tard. En outre, **le gain de temps est impressionnant** étant donné que l'utilisateur ne doit plus laver, peler, couper ni précuire les pommes de terre.
La qualité ? La qualité est constante et irréprochable, et ce **sans additifs, exhausteurs de goût ou sel ajouté.** Dans un plat mijoté, un gratin, à la poêle ou nature : la pomme de terre **peut toujours être préparée au goût de chacun.**
Un de nos fers de lance est **la pomme de terre nature premium** : la Nicola. La subtile couleur jaune, le goût raffiné et la texture moelleuse de cette variété conviennent parfaitement à d'innombrables préparations. Irrésistible !

Des atouts succulents

- **uniformément précuites**
- **traitées dès la récolte pour conserver parfaitement tous les nutriments**
- **toujours en stock grâce à leur conservation durable.**
- **la solution par excellence pour les périodes creuses et d'affluence**
- **les variétés de pommes de terre sélectionnées ont la saveur et la texture idéales**
- **parfaitement portionnables, donc pas de perte**
- **1 kg de pommes de terre fraîchement surgelées = 1kg de pommes de terre dans le plat**
- **sans additifs ni sel ajouté**

Pommes de terre grenailles Premium - précuites

100% Nicola avec une subtile couleur jaune, au goût exceptionnel, à la texture fine et à l'amorce croquante. L'idéal pour un service immédiat.
Mode de préparation : poêle, vapeur, casserole, four à micro-ondes, friteuse.
AR1610 – 4x2,5kg

Pommes de terre grenailles - précuites

La pomme de terre parisienne, un peu plus grande, peut accompagner de nombreuses préparations.
Mode de préparation : poêle, vapeur, casserole, four à micro-ondes, friteuse.
ARH610 – 4x2,5kg

Pommes de terre "coupe rustique" - précuites

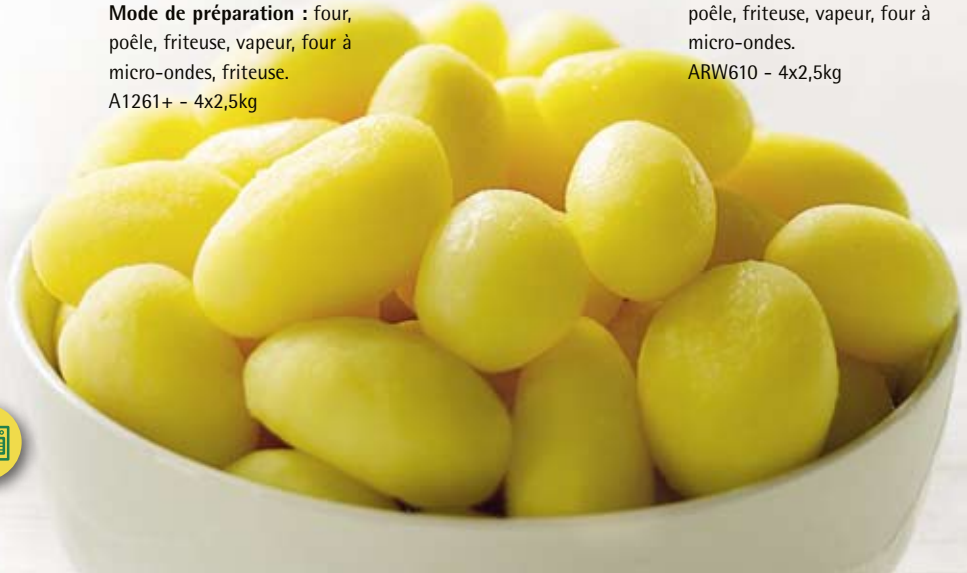
Cette pomme de terre aux formes rustiques, donc irrégulières, semble avoir été coupée à la main. Délicieuse en salade, comme hors-d'œuvre, avec d'autres légumes, ...
Mode de préparation : four, poêle, friteuse, vapeur, four à micro-ondes, friteuse.
A1261+ - 4x2,5kg

Pommes de terre en rondelles - précuites

Elles conviennent parfaitement aux plats au four, gratins, ...
Mode de préparation : four, poêle, friteuse, vapeur, four à micro-ondes.
ARS61+ - 4x2,5kg

Demies pommes de terre avec peau - précuites

Ce produit sera certainement la vedette des barbecues cet été. L'idéal aussi pour les steakhouses ou pour la restauration à thème, comme le Western Style cooking.
Mode de préparation : four, poêle, friteuse, vapeur, four à micro-ondes.
ARW610 - 4x2,5kg



Dans le respect de la nature

La devise d'Ardo est "Nous préservons les bienfaits de la Nature". Et elle fait référence tant au traitement respectueux des légumes qu'à la gestion durable de tous les éléments de production naturels.
Mais le développement durable est impossible sans une politique environnementale efficace. C'est pourquoi Ardo est toujours en quête de solutions écologiques. En voici une illustration.

Moins d'eau

Les légumes doivent être lavés à plusieurs reprises, ce qui représente une importante consommation d'eau. C'est pourquoi **l'optimalisation de notre consommation d'eau est cruciale.** Comment procédons-nous ? Nous appliquons le principe "Mesurer, c'est savoir". **Concrètement :** nous avons placé des compteurs de débit sur tous les principaux postes de consommation. Cela nous permet de vérifier dans quelle mesure nous pouvons, **par le biais d'interventions techniques, de nouvelles installations et de la sensibilisation de nos collaborateurs, réduire notre consommation d'eau.** Ces mesures nous ont permis de réaliser une **réduction drastique** de la consommation d'eau.

Moins d'électricité

Nous surveillons aussi notre consommation d'énergie. Prenons l'exemple de la vapeur que nous produisons pour blanchir les légumes et éplucher les variétés à tubercules. Nous avons cherché et trouvé un **équilibre parfait** entre le processus d'épluchage, l'injection de vapeur et la qualité d'épluchage du produit fini.

Nous avons également besoin de beaucoup d'électricité pour surgeler et stocker les produits finis. Nous réalisons actuellement un grand nombre d'analyses en vue de **réduire considérablement notre consommation d'énergie par le biais de diverses optimisations de processus.**
Nous examinons également la possibilité de construire notre propre installation de fermentation. Nous pourrions en effet ainsi utiliser un certain nombre de flux secondaires pour **générer nous-mêmes de l'électricité verte.**

Moins de transport

Nos sites de production se situent dans les régions où les légumes sont récoltés. Cela réduit fortement le transport et permet en outre de traiter les légumes alors qu'ils sont encore très frais.

Moins de bruit

Un autre effort que nous consentons pour l'environnement et les riverains est la réduction des nuisances sonores. Nous investissons notamment dans **des condensateurs silencieux, l'isolation des salles des machines,** l'organisation d'un maximum d'activités de chargement et de déchargement pendant les heures de bureau, l'aménagement d'espaces verts, etc.

Sans compter que comme ces initiatives sont prises à très court terme, nous parvenons à décharger rapidement notre principal fournisseur : la nature. Dans le même temps, la qualité de notre processus de production s'est encore améliorée !

West-Vlaams CHARTER
DUURZAAM ONDERNEMEN

"À Ardooie, nous prenons comme standard la Charte environnementale de Flandre occidentale. Pour obtenir ce certificat, une entreprise doit observer la législation environnementale, ce qui est contrôlé par le biais d'un audit initial. Elle doit également élaborer chaque année un plan d'action en matière d'énergie, d'eau, de matériaux d'emballage, de déchets, etc. Les réalisations effectives sont ensuite publiées dans un rapport annuel. Deux mois plus tard, une commission d'évaluation d'experts environnementaux indépendants prolonge le certificat pour un an ... ou le révoque. De toute évidence, notre prestation à cet égard est satisfaisante, car **depuis notre adhésion à la Charte, nous avons obtenu le certificat chaque année!"**

Ignace Kint
Environment
& Investment Manager
Ardo Ardooie

Buongiorno Italia!

Parme

Ardo veut poursuivre sa croissance. C'est ainsi que nous nous tournons à présent également vers l'Italie. Ce marché exigeant attache beaucoup d'importance aux aspects agronomiques comme la pureté de la matière première, le processus d'ensemencement et de récolte, etc. Notre politique rigoureuse de qualité à travers la chaîne de production toute entière est par conséquent un atout en or. Notre équipe d'agronomes spécialisés et notre gamme de produits adaptée au marché italien également.

Parme

Lieu : Nord de l'Italie, sur la fertile plaine du Po
Nombre d'habitants : 170 000
Connue pour ses monuments, ses châteaux, l'art, la cuisine et l'opéra lyrique.
Ville natale de Giuseppe Verdi.
Renommée mondiale pour son Théâtre Royal, son équipe de football, les stations thermales de Salsomaggiore, les parfums comme la "Violette de Parme", la cuisine et les denrées alimentaires de première qualité : le jambon, le parmesan, le salami, les pâtes, etc.

Notre équipe en Italie :

Pieter Jacobs
Directeur des ventes

Giorgia Frigeri
Assistante commerciale

Notre port d'attache est Parme, une ville magnifique du nord de l'Italie, en plein cœur de la 'food valley'. C'est en outre dans cette région que se situe le centre de gravité de la consommation de produits surgelés. C'est pourquoi nous voulons y déployer notre stratégie commerciale basée sur **la qualité, le service et l'approche personnelle.** Nous tenons également compte des **caractéristiques locales** et des exigences des clients italiens. Jugez-en par les nouveaux produits que nous y lançons: minestrone classico, courgettes premium, épinards en branches premium, cicoria, piselli extra et pisellini extra.

Un exemple de ces exigences locales ? Le marché italien du FoodService exige des produits de qualité supérieure permettant aux cuisiniers de préparer leurs propres créations comme d'habitude.

C'est d'ailleurs surtout sur ce marché du FoodService que nous voulons développer la marque Ardo. Les clients qui ont déjà découvert les produits Ardo ne sont pas enclins à renouer avec leur ancien fournisseur. **Notre assortiment, dont les nombreux mélanges de légumes, plaît d'ores et déjà beaucoup tant aux distributeurs qu'aux clients finaux.**

Mais nous ne laissons pas de côté les marchés grand public et Industrie. Dans ces segments, nous fournissons essentiellement des **marques de distribution de qualité** (labels privés). En d'autres termes : notre aventure italienne sera sans aucun doute un succès.

Nouveaux produits

Suite au rachat d'Austria Frost en Autriche, Ardo lance quelques produits typiques aux pays bordant le Danube. Chaque produit a son propre caractère bien prononcé.
En voici un aperçu :

Sauerampfer (oseille) :
un légume relevé qui se prête à nombre de préparations.

Rotkraut (chou rouge) :
le chou rouge est très populaire avec des pommes, assaisonné de quelques épices typiques.

Spinat passiert (épinards fins) :
le Spinat passiert est très finement haché.

Mohnnudeln :
ces nouilles typiques se préparent facilement à la poêle, à la casserole ou au four à micro-ondes. Le sachet séparé contenant des graines de pavot et du sucre est ajouté selon le goût et le plat choisi.

Letscho :
ce produit typiquement hongrois est comparable à une ratatouille de poivrons, de tomates et d'oignon.
Le tout assaisonné d'épices régionales.

Nouvelles d'Ardo

Un nouveau look pour nos camions

Ardo offre un nouveau look à ses camions. Nous tenons ainsi à afficher sur les routes d'Europe notre image de marque moderne et fraîche. Le motif qui figure sur nos camions ? Une image qui symbolise parfaitement Ardo : **des légumes fraîchement surgelés dans leur environnement naturel.**

Aviez-vous d'ailleurs déjà remarqué que ces légumes étincelants arborent toutes les couleurs de notre logo ? Un ensemble élégant qui dépeint parfaitement les valeurs que nous incarnons : **des produits fraîchement surgelés, d'une qualité et au goût irréprochables.**

Nouvelle collaboratrice

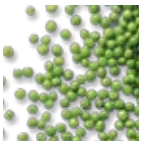
Nous sommes heureux d'accueillir au sein de l'équipe d'Ardo **Laurence Vanhauter** au poste d'**Overseas Sales Director.** Laurence est responsable de la vente sur les marchés grand public, RHD et industrie en dehors de l'UE. **Veronica Sancerni, Sales Assistant**, l'assiste en interne dans l'exercice de sa fonction.

Nouvelles des récoltes et du marché

Nouvelles des récoltes

Le froid hivernal a exercé son influence sur les résultats de quelques récoltes hivernales traditionnelles en Europe. Les pays d'Europe méridionale, en particulier, n'ont pas été épargnés.

Broccolis: les récoltes au Portugal et en Espagne ont été retardées par le temps froid et humide persistant. En fin de compte, tout n'a pas pu être récolté et le **déficit de rendement** est évident.



Petits pois: l'ensemencement des petits pois en Espagne et au Portugal a été entravé par le temps humide. **10 à 20% de la surface prévue n'ont pas pu être ensemencés.** Mauvais départ, donc, pour la péninsule ibérique.

Epinards: dans le sud de l'Italie, les fortes pluies ont partiellement détruit la récolte d'épinards. Il ne sera pas possible d'égaler la récolte de printemps en Italie. **Les déficits sont d'ores et déjà établis.** On tente de compenser le déficit de production italien par la production d'épinards en provenance d'Europe du Nord. Dès à présent, de nouveaux contrats de récolte sont conclus avec cette région.

Choux-fleur: en Bretagne également, la récolte du chou-fleur a été retardée par le froid. Le marché des choux-fleurs reste très stable. **Il est encore trop tôt pour dire si le chou-fleur pourra en définitive fournir suffisamment de volume à l'industrie des légumes surgelés.** À en juger par la situation actuelle, nous aurions tendance à dire que ce ne sera pas le cas.
Globalement, on peut donc parler d'un début d'année plutôt difficile pour les cultivateurs et la production.

Nouvelles du marché

Début 2009, la consommation des légumes surgelés a en revanche connu un excellent départ dans le segment de la distribution en Europe occidentale. Les prix élevés des légumes frais ainsi que la stabilité des légumes surgelés sur le plan de la qualité et de la disponibilité restent les principaux moteurs de cette **croissance continue,** qui a atteint jusqu'à 25% dans toute une série de pays.

Le commerce de gros a connu un démarrage plutôt lent en début d'année. Mais ce retard a été rattrapé en février et en mars. La raison principale à cette évolution est le lancement plus lent du secteur de la restauration début janvier.

Une chose est sûre : **la consommation de légumes surgelés est en plein essor et offre des garanties sur le plan de la qualité, de la santé, de la disponibilité et de la diversité.** Et qui n'est pas demandeur de qualité en ces temps troublés par l'incertitude ?

Ardo culinaire

Salade Rustica

Pour 4 personnes :

400g de pommes de terre coupe Rustique précuites Ardo
400g de haricots verts coupés Ardo
150g de haricots rouges Kidney Ardo
150g de tomates en dés Ardo
400g d'émincés de poulet rissolés
150g de roquette
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
poivre et sel

Faites une vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique et assaisonnez-la avec du poivre et du sel. Cuisez les haricots verts, passez-les sous l'eau froide et laissez-les égoutter. Mélangez-les aux haricots Kidney dégelés, salez, poivrez et ajoutez la sauce, les tomates en dés et la roquette. Passez les pommes de terre coupe Rustique à la friteuse ou à la poêle. Épicez les émincés de poulet et poêlez-les. Servez avec la salade.
Bon appétit !

Gratin méridional de pommes de terre et de légumes grillés

Pour 4 personnes :

250g de pommes de terre rondelles précuites Ardo
250g d'aubergines grillées en tranches Ardo
250g de courgettes grillées en tranches Ardo
1 dl de bouillon de légumes
1 cuillère à café de pesto
1 cuillère à café d'herbes de Provence
100g de parmesan râpé
poivre et sel

Disposez en alternance, dans un plat pouvant aller au four, les rondelles de pommes de terre, les aubergines grillées et les courgettes grillées. Assaisonnez avec du poivre et du sel et arrosez du bouillon de légumes auquel vous aurez mélangé le pesto et les herbes de Provence. Saupoudrez de parmesan et placez le plat dans un four préchauffé, pendant 20 minutes à 200°C (faites éventuellement gratiner au gril). Délicieux pour accompagner la viande d'agneau et le filet de bœuf !

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 - +43 2249 35350 - +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Mixed Sources
Product group from well-managed forests, controlled sources and recycled wood or fibre
www.fsc.org Cert no. SGS-COC-004434
© 1996 Forest Stewardship Council
FSC
FO©US advertising
Editeur responsable: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

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:

- ❒ Pommes de terre précuites.....
- ❒ Gamme de produits typiques aux pays bordant le Danube
- ❒ Autres .....

Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie