



# Actuel

Guides nouveautés - n° 55 - année 15 - septembre 2010



## DANS CE NUMÉRO

Heureux 50e anniversaire, Ardo !  
Notre gamme en quelques mots  
50 ans d'Ardo  
Ardo est prêt pour l'avenir  
Nouveaux produits  
Ardo toujours en mouvement  
Nouvelles du marché et des récoltes  
Ardo culinaire



## SALONS

**CONXEMAR VIGO - ES**  
5-6-7/10/2009  
Vigo Exhibition Center  
Stand I14  
[www.conxemar.com](http://www.conxemar.com)

**INTERCOOL DÜSSELDORF - D**  
12-15/09/2010  
Messe Düsseldorf  
Hall 12 - Stand C48  
[www.intercool.de](http://www.intercool.de)

**SIAL PARIS - F**  
17-21/10/2010  
Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte  
Hall 6 - Stand 6M072  
[www.sial.fr](http://www.sial.fr)

**GAST HERBST SALZBURG - A**  
6-10/11/2010  
Messezentrum Salzburg  
Hall 12 - Stand 112  
[www.gastmesse.at](http://www.gastmesse.at)

**HORECA EXPO GENT - B**  
21-25/11/2010  
Flanders Expo Gent  
Hall 7 - Stand 7216  
[www.horecaexpo.be](http://www.horecaexpo.be)

## Ardo, jeune entreprise de 50 ans !



**1960.** M. et Mme Haspesslagh se lancent dans l'achat et la vente de légumes frais.

**2010.** Ardo est un important producteur de pâtes, riz, pommes de terre, herbes, fruits et légumes fraîchement surgelés.

Incroyable ce que l'on peut atteindre en 50 ans grâce à une **vision durable, une approche réfléchie... et beaucoup de courage.** En 1960, M. et Mme Edward Haspesslagh lançaient l'entreprise Haspesslagh SA,

active dans l'achat et la vente de légumes frais à l'industrie de transformation. Au printemps 1977, le premier compresseur arrivait à leur ferme. "Est-ce vraiment nécessaire ?", demanda Mme Haspesslagh, quand son mari lui annonça sa volonté de lancer une entreprise de surgelés. "C'est l'avenir", répondit-il résolument.

Aussitôt dit, aussitôt fait : tout fut préparé pour surgeler une récolte entière de légumes frais.

Edward Haspesslagh en connaissait un rayon en matière de légumes de qualité. Pendant des années, il avait produit de jeunes carottes et de fins salsifis noirs pour l'industrie de la conserve. Mais désormais, il abordait le terrain nouveau et inconnu de la technique de surgélation.

Les germes d'une croissance sans égale étaient ainsi semés. Car aujourd'hui, Ardo produit et livre des légumes et des fruits fraîchement surgelés dans le monde entier. Découvrez dans cette édition spéciale anniversaire d'Actuel comment cette success story a précisément vu le jour. La ligne du temps mentionne tous les jalons de l'histoire d'Ardo.

**Pour ce qui concerne l'avenir, le travail se poursuit d'arrache-pied.** Ainsi, Ardo sera de nouveau présent à bon nombre de salons, de nouveaux produits complètent l'offre en permanence et nous prolongeons la mise en œuvre d'une croissance durable. Pour tout savoir, poursuivez votre lecture !

# Notre gamme en quelques mots

## Classics



Pois croquants



Mélange de riz Mekong



Carottes arc-en-ciel

## Express



Purées de légumes



Mélange de riz sauvage



Mélange de légumes Express Pro

## à table



Roast Supreme



Pasta Primavera



Risotto Spinaci

## Bio Organic



Mélange Wok



Epinards à la crème



Mélange d'été

## Les Tapas



Burgers de légumes



Rondelles d'oignons



Sticks de légumes

## Fines Herbes



Mélange de 8 herbes



Persil



Ciboulette

## Les Fruits



Mélange de fruits rouges



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 préfruits et prêts à l'emploi. Simplement réchauffer ou incorporer dans des préparations froides.** Choisissez parmi les légumes grillés et préfruits, 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, saines et faciles à portionner, 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 bio et des plats préparés 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.

1960

1960 | M. et Mme Haspeliagh créent à Ardo une exploitation agricole et fournissent des légumes frais à l'industrie des conserves.



1970



1977 | Ardovries SA voit le jour. Pour pouvoir produire et livrer des légumes et des fruits surgelés, Ardo réalise d'importants investissements dans une chaîne de production et d'emballage et le stockage de surgelés sur le site initial.

1977

## Ardo est prêt pour l'avenir

Le secret de notre succès ? Nous pouvons vous le révéler. Nous investissons en permanence dans la durabilité, l'innovation et la communication. Grâce à ces trois piliers, nous possédons depuis des décennies des clients, consommateurs et collaborateurs satisfaits. Cela promet pour l'avenir.

### La durabilité en tout

La durabilité est le fil rouge de toutes les activités d'Ardo. D'une part, nous entendons fournir en permanence une qualité durable. D'autre part, nous voulons produire et livrer sans cesse dans un plus grand respect de l'environnement. C'est pourquoi nous comptons investir également dans le futur dans **du matériel plus efficace et de meilleures méthodes de production, et continuons à sensibiliser notre personnel** à la consommation de diverses ressources naturelles. Non sans résultats, car notre consommation d'eau, de carburant et d'électricité a considérablement diminué ces dernières années. Important également : cette approche aide Ardo à conserver la meilleure santé économique. Vous pourrez lire de plus amples informations à ce sujet dans notre premier 'Rapport de Responsabilité Sociétale' pouvant être téléchargé via le download center de notre site Internet [www.ardo.com](http://www.ardo.com).



### La croissance par l'innovation

Ardo innove en permanence, tant sur le plan des produits que sur celui des méthodes de production. Ainsi, nous expérimentons avec **de nouvelles espèces de plantes et techniques**. Nous adaptons également notre assortiment aux **nouveaux goûts, tendances, styles de vie et habitudes alimentaires**. Pour ce faire, nous nous occupons continuellement de nouvelles variétés et recettes. Le résultat : nous continuons à devancer le marché d'une longueur. À l'instar donc de nos clients.

### Nous vous tenons au courant

Produire durablement et innover en permanence est essentiel. Mais si personne n'était informé de nos efforts, ce serait en pure perte. C'est pourquoi **nous communiquons largement avec nos clients, consommateurs et collaborateurs**. Via notre **site Internet** et **diverses lettres d'information** comme cet Actuel, vous découvrez tout ce qu'il y a à savoir sur les nouveautés, les informations de récolte, des recettes, etc. Mais nos **emballages** aussi sont un bon moyen de communication. Nous venons par exemple encore de les modifier pour y indiquer les directives alimentaires, ou le logo Bio européen récemment renouvelé. Bref : vous restez informé.



#### ÉLECTRICITÉ

L'électricité utilisée (kWh/T) par le groupe Ardo pour surgeler et stocker une tonne de légumes surgelés a **diminué avec 2,4%** entre 2008 et 2009

Cette réduction correspond à la consommation moyenne annuelle d'électricité de 1 300 foyers.

#### COMBUSTIBLES

Au cours de la même période, la quantité de combustibles (fioul et gaz) utilisée (kWh/T) a **diminué de 10%**

Cette réduction correspond à la consommation moyenne annuelle de carburant de 750 automobiles.

#### EAU

Notre consommation d'eau (m<sup>3</sup>) a **diminué de 3%**

Cette réduction correspond à la consommation de 1,5 million de douches.

1980

1981

1981 | Ardovries SA s'étend avec une nouvelle chaîne d'emballage, de l'espace de stockage de surgelés supplémentaire et un tunnel de plus grande capacité. Ardo augmentera du reste sa capacité à différentes reprises au fil des années.

1985

1985 | Ardovries SA étend avec une nouvelle implantation à Geer (B).



1990

1992

1992 | Ardovries SA aborde le marché français avec une implantation à Saint-Sever.

1993

1993 | Ardovries SA reçoit un nouveau complexe de bureaux.

1994

1994 | Ardovries SA aménage une nouvelle station d'épuration des eaux de pointe à Ardoote (B) satisfaisant aux normes environnementales les plus sévères. Nous franchissons en outre la Manche et ouvrons un établissement à Ashford (UK).

1995

1995 | Notre présence en France croît encore, avec une nouvelle implantation à Gourin.

## Nouveaux produits

50 ans de succès. Voilà qui nécessite une approche durable. C'est pourquoi Ardo offre en permanence de nouveaux produits réellement adaptés aux goûts du consommateur. Mais laissez-vous-en convaincre :

### Brunoise de fruits

Ce mélange sain de morceaux de fruits (10x10mm) est aussi délicieux qu'il est multiple. En effet : les **morceaux de fraise, de pêche, de mangue et d'ananas** sont idéaux pour un grand nombre de préparations. Comme en-cas, dans des gâteaux, de la glace, en salade de fruits, smoothies, confiture... il suffit de **dégeler un rien** la brunoise et de se mettre au travail. Encore un avantage : ce produit 100 % naturel est congelé très rapidement et ne contient pas de sirop. Les morceaux ne collent donc pas ensemble, sont **faciles à portionner** et ne contiennent pas de sucres ajoutés. Un goût naturellement pur ! De plus, les variétés de fruits contenus dans la brunoise sont **parmi les préférées des petits et des grands**. Un régal !



### Vegetable Tapas

Ardo a étoffé sa gamme 'Les Tapas' de quelques **délicieux amuse-bouches à base de légumes**. Il suffit de les cuire brièvement au four, à la poêle ou à la friteuse avant de les déguster. Idéal pour faire découvrir aux enfants le plaisir de manger des légumes ou pour varier les plats végétariens. Des légumes panés en conditionnement retail de 450g sont également disponibles dès à présent.



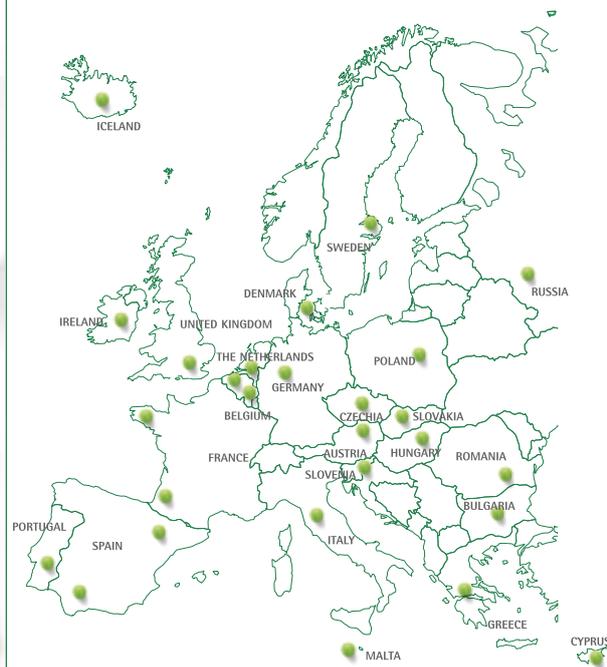
### Insalata Verdura

Nul ne résiste à cette **salade colorée toute prête** de haricots verts, haricots beurre, tomates et maïs, **accompagnée d'un assaisonnement léger à base de moutarde et d'épices**. Un succès estival prêt à l'emploi ou une délicieuse base pour créer sa propre salade avec des olives, du poulet, du jambon ...



## Ardo toujours en mouvement

La présence internationale d'Ardo nous permet de garder le contact avec nos différents marchés. Nous pouvons ainsi anticiper rapidement vos souhaits spécifiques et y apporter une réponse adéquate. En outre, vous pouvez toujours adresser vos questions à l'un de nos interlocuteurs locaux, qui vous aidera rapidement et efficacement.



### Ardo reprend Ploegmakers Food Ingredients

La fructueuse société néerlandaise Ploegmakers Food Ingredients intégrera le groupe Ardo sous son nom actuel et sous la direction de Jorg Ploegmakers en tant qu'entreprise indépendante. **Nous renforcerons ainsi notre position sur le marché industriel** en tant que fournisseur de produits **fraîchement surgelés** de qualité supérieure. De plus, rien ne change pour les clients : ils peuvent continuer à commercer avec les deux entreprises de la manière habituelle.

1998 | Nous ouvrons un troisième site en France, plus précisément à Violaines.

1998

1999 | Ardoorries SA change son nom en Ardo SA.

1999

2000 | L'Europe aime les produits fraîchement surgelés. Nous nous implantons à Albacete (SP), Zundert (NL), Nyborg (DK) et Orehoved (DK).

2000

2001

2001 | Ardo Ardoorie (B) investit dans une chaîne spécifique pour le traitement de plantes à tubercules (surtout les carottes). Résultat : la capacité de cette chaîne est pas moins de cinq fois plus importante qu'en 1977.

2005

2005 | Outre un bureau de vente sur la péninsule Ibérique, Ardo s'y installe également désormais avec des sites de production, notamment à Marcellia (SP), Badajoz (SP) et Alpiarça (PT).

2008

2008 | Ardo reprend Austria Frost (A). Nous nous installons à Groß Enzersdorf et renforçons ainsi notre position sur le marché des pays autour du Danube.

2010

2010 | Ploegmakers Food Ingredients (NL) passe sous l'égide d'Ardo production et livraison. Nous renforçons ainsi notre position en tant que fournisseur de produits fraîchement surgelés de grande qualité sur le marché industriel.



## Toujours proche, partout en Europe

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. C'est le seul moyen de **pouvoir anticiper rapidement les souhaits et besoins de nos clients**. Nous surveillons en outre de près l'évolution des marchés. Nos clients retail peuvent ainsi se fier à une marque solide et attrayante qui correspond parfaitement au style de vie du consommateur.

Pour les grandes cuisines et autres clients du secteur de la restauration collective, nous concevons donc des **conditionnements adaptés et des produits simples à préparer**. Et nos clients industriels peuvent compter en permanence sur la qualité, la fraîcheur et la production selon les normes HACCP les plus strictes.

### RESTAURATION COLLECTIVE



### RETAIL



### INDUSTRIE



## Nouvelles du marché et des récoltes

Dans le précédent Actuel, nous vous parlions des récoltes attendues qui s'annonçaient décevantes. La cause ? Le temps capricieux qu'a connu l'Europe pendant les préparations des semis et plantations. En outre, la croissance des différentes productions a été freinée par la sécheresse qui a touché des parties de l'Europe et par les pluies abondantes qui ont sévi dans d'autres parties de l'Europe. Conséquence : les récoltes ont pris du retard. Puisque la récolte n'a pu être possible que tardivement, certains stocks de légumes se sont épuisés. Malgré nos stocks constitués pour la période transitoire précédant la nouvelle récolte, certains stocks n'étaient pas suffisants pour répondre à la demande. Et ce notamment en raison d'un accroissement des ventes au cours de la 1ère partie de 2010. La transition a donc été difficile. Une brève mise à jour :



**Jeunes carottes** : Au début de la nouvelle récolte début août, les stocks étaient entièrement épuisés. Lors de l'impression de cette édition, les premiers résultats des récoltes étaient encourageants.



**Épinards** : Cette année, on s'attend à une pénurie d'épinards en branches. La récolte automnale ne permettra pas d'y remédier.



**Petits pois** : En raison de la chaleur et de la sécheresse qui ont affecté la période de croissance, on constate un déficit en volume de 10% à 30%, en fonction de la qualité et du calibre du pois. Le déficit des pois de qualité supérieure atteint ainsi 30%. La forte demande de ces pois, combinée à un prix de revient plus élevé en raison d'une baisse de rendement, se traduit par une forte hausse des prix de vente. Pour les pois de qualité standard, nous constatons un déficit de récolte atteignant 10%.



**Haricots** : Les récoltes se déroulent comme prévu.



**Brocolis** : Il y a une pénurie importante des brocolis de qualité standard, surtout dans les plus petits calibres. Cette pénurie durera au moins jusqu'en novembre.



**Choux-fleurs** : Nous prévoyons une récolte relativement normale, le repli pouvant atteindre 10 %.



**Oignons** : Grâce à nos récoltes anticipées planifiées en France, des oignons ont déjà été produits au cours de la deuxième quinzaine d'août. Nous avons ainsi pu répondre à la demande croissante dans un marché en pénurie. La récolte normalement prévue en septembre achèvera de compléter le stock. Les prix des matières premières sont sensiblement supérieurs, ce qui pousse les prix à la hausse.



**Choux de Bruxelles** : La pousse des choux de Bruxelles s'inscrit dans la normale. Si le temps est clémente, la récolte sera correcte.



**Choux** : Les choux ne posent aucun problème. Les sites de culture du **chou frisé**, du chou rouge et du chou vert ont été irrigués. Nous attirons l'attention sur le résultat particulièrement favorable de notre production de chou frisé IQF d'excellente qualité. Vous en apprendrez davantage à ce sujet dans le prochain numéro d'Actuel.



**Salsifis** : La pousse s'inscrit dans la normale. La récolte est prévue pour fin 2010.



**Poireau** : Les poireaux se développent eux aussi normalement.



**Mange-tout** : Ardo a testé avec succès différentes productions en Europe. La texture et le goût des mange-tout sont idéaux.



**Cosses de petits pois** : Le déficit reste important. Il va en outre s'accompagner d'une forte hausse des prix.



**Fruits** : Les récoltes varient fortement selon la variété de fruits, ce qui induira une hausse des prix. Vous pouvez en obtenir un aperçu détaillé par le biais de votre personne de contact.



La demande de légumes fraîchement surgelés est globalement importante en raison des récoltes décevantes. En plus des canaux de la restauration et du détail, nous relevons également une demande croissante de la part de nos clients industriels. Et ce même en provenance des traditionnels pays producteurs de légumes, où les récoltes sont en net recul. Nos clients pourvoient dès maintenant à leurs besoins de légumes fraîchement surgelés pour l'année de production à venir.

Notre équipe de vente internationale met tout en œuvre pour continuer à garantir des livraisons de qualité à partir de nos 15 unités de production européennes. Cet objectif sera un véritable défi cette année...

## Filets de poulet aux pois croquants et demies pommes de terre avec peau



## Yaourt à la brunoise de fruits et au sirop d'érable



### Pour 4 personnes :

400g de pois croquants Ardo, 12 demies pommes de terre avec peau Ardo, 4 filets de poulet de 120g chacun, 10g de persil ciselé Ardo, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 20g de lamelles d'amandes grillées

### Sauce au vinaigre balsamique :

30g d'échalotes hachées Ardo, 5g d'ail Ardo, 1 verre de vin rouge, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 1 pincée de sucre, 10g de beurre, 5g de farine, sel et poivre

### Sauce au beurre et aux herbes :

10g de persil ciselé Ardo, 5g de ciboulette Ardo, 50g de beurre, 1 cuillère à soupe de jus de citron, sel et poivre

### Pour 10 personnes :

1 litre de yaourt nature, Brunoise de fruits Ardo (2 cuillères à soupe par verre), sirop d'érable



Faites cuire le poulet à feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Conservez-le au chaud. Faites bouillir les pois dans de l'eau salée, tout en veillant à ce qu'ils restent légèrement croquants. Égouttez les pois croquants et faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Réchauffez au four les demies pommes de terre avec peau.

Préparez la sauce au vinaigre balsamique : faites fondre le beurre, ajoutez les échalotes, l'ail et laissez mijoter pendant 2 minutes. Ajoutez la farine et laissez à nouveau mijoter pendant deux minutes. Ajoutez le vin rouge, et salez et poivrez à votre convenance.

Laissez mijoter jusqu'à ébullition et ajoutez ensuite le vinaigre balsamique et le sucre.

Préparez également la sauce aux herbes. Faites fondre le beurre et mélangez tous les ingrédients de la sauce. Placez le mélange au réfrigérateur pour qu'il refroidisse. Juste avant de servir le plat, réchauffez la sauce au beurre et aux herbes et versez-la sur les demies pommes de terre avec peau. Coupez les filets de poulet en tranches. Versez la sauce au vinaigre balsamique sur l'assiette et placez les tranches de poulet par-dessus. Disposez sur l'assiette les pois croquants et les demies pommes de terre avec peau, agrémentées d'un peu de sauce aux herbes. Vous pouvez parsemer le tout de quelques lamelles d'amandes grillées et de persil. Il ne vous reste qu'à servir !

Versez le yaourt dans 10 verres et ajoutez 2 cuillères à soupe de Brunoise de fruits décongelée dans chaque verre. Ajoutez pour terminer du sirop d'érable sur les bords.

**Conseil :** la Brunoise de fruits peut s'utiliser de différentes manières, par ex. comme snack sain entre les repas, dans de la glace, de la glace soft, des gâteaux, cakes, tartes, en topping de yaourt, dans des smoothies, des salades de fruits, comme ingrédient dans une salade verte, dans un salad bar, etc.

*Bon appétit!*



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [www.ardo.com](http://www.ardo.com) - [info@ardo.be](mailto: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 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

