Guides nouveautés - n° 60 - année 17 - mai 2012

Actuel

Dans ce numéro

Des produits fraîchement surgelés en été
Salades et fruits Ardo
Nouveaux produits
Durabilité
Nouvelles d'Ardo
Ardo rend visite à Josef Streicher
Nouvelles du marché et des récoltes
Ardo culinaire

Salons

INTERCOOL - D
Düsseldorf
23-25/09/2012
Pavillon 9 - Stand 9F40
www.intercool.de

PIR MOSCOW - RU
Krokus-expo
25-28/09/2012
Pavillon 3 - Stand 2F90
www.pir.ru

CONXEMAR VIGO - ES
2-4/10/2012
www.conxemar.com

SIAL PARIS - F
21-25/10/2012
Parc des expositions
Paris Nord Villepinte
www.sialparis.com

ALLES FÜR DEN GAST
HERBST SALZBURG - A
5-9/11/2012
www.gastmesse.at

Des produits fraîchement surgelés en été

Le terme 'fraîchement surgelé' vous évoque peut-être l'hiver, mais rien ne vous empêche de savourer des fruits et légumes surgelés en été. Bien au contraire ! **Nos produits fraîchement surgelés se prêtent parfaitement à la préparation de nombreux mets estivaux froids accompagnant un délicieux barbecue, des buffets estivaux et des salad bars rafraîchissants**.
Notre offre se compose de tous les ingrédients dont vous pouvez avoir besoin pour préparer des entrées, plats et desserts sains, frais et colorés. Des salades prêtes à l'emploi, bien entendu, mais également des légumes, des pâtes et du riz précuits pour les cuisiniers amateurs et professionnels qui veulent jouer la carte de la créativité.

Chez Ardo, l'été ne commence d'ailleurs pas à l'apparition des premiers rayons de soleil.
Les agronomes d'Ardo organisaient déjà les futures récoltes pour le printemps et l'été lors de la précédente période hivernale, ponctuée de conditions climatiques souvent difficiles. C'est à ce moment qu'ils prennent les mesures nécessaires afin de pouvoir récolter les volumes planifiés dans les mois suivants. Un peu plus loin dans ce numéro d'Actuel, vous trouverez un aperçu de la situation concernant **les semis et récoltes de nos différents légumes**.

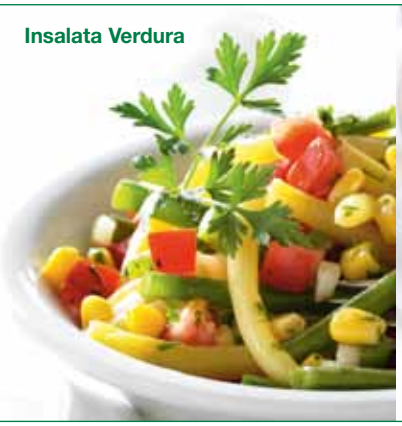
Vous découvrirez également comment Ardo continue à s'engager pour une **politique durable** au sein de ses différents sites.

Ardo vous souhaite d'ores et déjà un été gourmand, reposant et ensoleillé !

Salades et fruits Ardo : estivaux et faciles à préparer

Insalata Risoni

Insalata Verdura



Insalata Mediterranea

Taboulé

Les consommateurs veulent des plats estivaux plus originaux que la classique salade tomates vinaigrette. Grâce à ses salades prêtes à l'emploi, Ardo vous propose une délicieuse alternative variée. Vous servirez en un minimum de temps les meilleurs plats estivaux. Il suffit de décongeler, de servir et de se régaler !

Les ingrédients idéaux pour des plats estivaux et créatifs

Vous voulez également laisser libre cours à votre créativité ? Ardo vous facilite la tâche grâce à nombre d'ingrédients qui vous permettront de préparer en un tournemain des recettes estivales saines et savoureuses. Grâce aux **pâtes et au riz précuits**, accompagnés de légumes qui ne requièrent aucune préparation supplémentaire, vous pouvez préparer en un tournemain une délicieuse salade.

Insalata Risoni nouveau

Un délice méditerranéen qui vient de faire son entrée dans notre gamme. Cette salade de légumes est un **mélange de pâtes grecques**, de poivrons rouges et jaunes grillés, de brocolis, d'ananas et d'oignons rouges. Le tout accompagné d'**une sauce aigre-douce à base de miel et de moutarde**. Un classique estival en devenir.

Insalata Verdura

Cette **salade colorée et prête à l'emploi composée de légumes classiques** (haricots verts, haricots beurre, tomates et maïs), le tout agrémenté d'une **sauce légère à la moutarde et aux herbes**, est un incontournable pour l'été et constitue la base idéale à la création de salades personnalisées aux olives, poulet, jambon,... Grâce à notre nouvelle recette, les couleurs des petits légumes sont encore mieux conservées. En outre, ce mélange s'accompagne d'une sauce onctueuse, ce qui rend son goût encore plus intense.

Insalata Mediterranea

À conseiller absolument à toute personne qui aime les pâtes. Cette **salade de pâtes froide** avec des courgettes grillées, des poivrons rouges et jaunes grillés, des tomates confites, des oignons et un dressing méridional à base d'huile d'olive met l'eau à la bouche de chacun. Vous pouvez en outre donner à cette salade une touche personnelle en ajoutant, par exemple, du thon, du jambon ou de la mozzarella.

Taboulé

Déguster un plat délicieux, original et exotique ? C'est possible avec ce **mélange de légumes accompagné de semoule et d'une sauce légère**. C'est idéal pour les gourmets qui apprécient la cuisine du monde.

Zucchini Mix

Ce **mélange estival aux airs méditerranéens, 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. Le mélange se prépare très aisément au cuiseur vapeur. En ajoutant un peu d'huile d'olive et quelques épices, ce mélange peut être préparé à la poêle ou au four. Un goût surprenant et exquis !

Conseil barbecue !

Les demies pommes de terre avec peau d'Ardo sont incontournables lors d'un barbecue. Préparez-les avec de l'huile d'olive et assaisonnez-les d'origan, de poivre et d'herbes de Provence.

Succès garanti !

Conseil potage !

Lorsqu'il faut chaud, rien de tel qu'un **gaspacho sain et froid**, idéal en été. Préparez-le à l'aide de nos tomates, poivrons, concombres en cubes et oignons prédécoupés et assaisonnez d'ail, de vinaigre de Xérès et d'un filet d'huile d'olive.

Les Fruits

plein de possibilités rafraîchissantes

Préparez rapidement d'innombrables recettes délicieuses et saines avec les fruits surgelés d'Ardo : une glace aux fruits, un délicieux coulis, des smoothies,... Une manière ludique également d'apprendre aux enfants à manger des fruits. Les fruits constituent la base parfaite pour des rafraîchissements estivaux. Pourquoi ne pas préparer une **délicieuse sangria avec une brunoise de fruits** ?

Nouveaux produits

Mélange de légumes oubliés

Le mélange de légumes oubliés est un mélange de topinambour, panais, céleri-rave, potiron, carotte et oignon rouge à la découpe rustique. Les ingrédients se marient parfaitement de sorte que **le goût, la couleur et le temps de préparation sont idéalement équilibrés**. Accompagne parfaitement le poisson cuit à la vapeur et rissolé, la viande ou la volaille.
MVG610 - 4 x 2,5kg

Épinards 'Foglia'

Ces magnifiques **épinards 'en couche'**, dont les feuilles ont préservé toute leur forme et leur texture, sont le résultat d'un nouveau processus de production d'Ardo. Comme le nom l'indique, les feuilles d'épinards entières sont superposées avant d'être découpées en **portions d'environ 125g**. Les feuilles sont très jeunes lors de la récolte, leur goût est donc **particulièrement doux**. Vous pouvez aisément portionner ces épinards en fonction du plat ou de la préparation. Une nouvelle gourmandise fraîchement surgelée d'Ardo ! Convient également parfaitement pour la cuisine d'assemblage.
4 x 2,5kg

Contorno Italiano

Grâce à ce **mélange coloré de dés de courgette, de pommes de terre Rustica et de carotte orange**, l'Italie s'invite dans votre assiette. Ce mélange composé exclusivement de légumes se prépare aisément à la poêle ou au four. Ajoutez un peu d'huile d'olive ou d'herbes méditerranéennes et le tour est joué !
MCT610 - 4 x 2,5kg

Nouvelles herbes Ardo

Ardo étend également sa gamme de fines herbes. L'**aneth** vient compléter notre gamme existante d'emballages d'un kilo, qui comporte notamment déjà la ciboulette, le persil et le mélange de 8 herbes. Cette gamme est en outre désormais présentée dans des emballages facilement reconnaissables agrémentés d'une photo.

Bio en vogue

L'alimentation bio a toujours le vent en poupe, même dans le commerce de détail. C'est la raison pour laquelle Ardo a étoffé sa gamme retail Bio de cinq nouvelles références, disponibles en emballages de 600 grammes :

- **Tomates en cubes**
- **Poivrons rouges en lanières**
- **Garniture de brocoli**
- **Oignons en cubes**
- **Champignons émincés**

Ces références sont également disponibles pour le Food Service en emballages de 2,5kg.
Ardo propose également une vaste gamme de légumes et mélanges Bio dans les segments Retail, Food Service et Food Ingredients, disponibles en emballages de 15 x 600g, 4 x 2,5 kg et 1 x 10kg.

Durabilité

Nouvelles d'Ardo

Prolongation de la 'Charte environnementale de l'entreprise durable de Flandre Occidentale'

Dans notre établissement d'Ardooie (B), nous avons entrepris plusieurs actions en 2011 dans le cadre du certificat de 'West-Vlaams Milieucharter Duurzaam Ondernemen'. Les thèmes de durabilité abordés dans cette charte sont très divers : entreprendre sans danger pour l'homme, une communication et un dialogue ouverts et honnêtes avec toutes les parties prenantes, des projets en faveur d'une consommation rationnelle des matières premières et de l'eau, ce dernier aspect étant particulièrement crucial pour notre production. Grâce aux efforts des nombreux collaborateurs, le site d'Ardooie a décroché pour la neuvième année consécutive la prolongation du certificat. C'est une aubaine pour toute l'équipe et **la preuve qu'Ardo mène une politique durable sur les plans environnemental, social et économique**.

Examinons l'une des actions durables plus en détail : **la production d'eau potable à partir de l'eau de pluie**. La poursuite de l'optimalisation des installations de refroidissement, qui consistait à remplacer les condensateurs refroidis à l'eau de pluie par des modèles refroidis par air, a donné naissance à un excédent d'eau de pluie. Il arrivait donc que l'étang d'eau de pluie déborde pendant les périodes humides. **L'eau de pluie est à présent transformée en eau potable** qui peut être utilisée dans le processus de production. L'installation parvient à produire 10m³ d'eau potable par heure.

Biométhanisation

Les processus de biométhanisation sont à présent opérationnels sur les sites belges d'Ardooie et de Geer. Ce processus, qui utilise les déchets de légumes, **permet de générer environ 25 %** (Ardooie) **et 15 %** (Geer) **de l'électricité nécessaire** à la production de nos légumes fraîchement surgelés. Cette initiative 'verte' est notable, car l'électricité produite correspond à la consommation annuelle totale de pas moins de 5500 ménages.

Les installations de biométhanisation affichent une capacité de fermentation de 100 000 tonnes. Les deux sites génèrent environ 40 000 tonnes de produits résiduels végétaux (peaux, déchets de coupe,...). Par le biais d'une technique de cogénération, le produit fermenté est transformé en biogaz qui produit de l'**énergie verte utile**. La chaleur des gaz de combustion permet en outre de produire une vapeur écologique. Cette vapeur, nous l'utilisons pour chauffer la machine à blanchir. Le digestat, le produit résiduel de la fermentation, est également très utile. Les innombrables nutriments qu'il contient constituent un précieux **engrais** pour les terres sur lesquelles les légumes traités par Ardo seront cultivés. La boucle écologique est ainsi bouclée.

Légumes oubliés pour préparations inoubliables

Les **'légumes oubliés'** comme le pourpier, le topinambour, le chou-rave et bien d'autres encore ne sont pas si oubliés que leur nom le laisse entendre. Bien au contraire : ils font actuellement l'objet d'un battage médiatique et nombre de chefs de renom leur réservent à nouveau une place sur leur menu. Ces légumes conviennent également parfaitement aux cuisines de collectivité, pour lesquelles Ardo dispose également de solutions prêtes à l'emploi. Ardo était donc très bien placée pour mettre ces légumes en valeur. Sous le thème **'Légumes oubliés pour préparations inoubliables'**, nous avons même publié une magnifique brochure, regorgeant de plats étonnants et sains à base de légumes oubliés préparés par les étudiants de la section cuisine de collectivité de Ter Groene Poorte à Bruges (B).

Demandez la brochure 'Légumes oubliés pour préparations inoubliables' à votre correspondant commercial ou téléchargez-la sur www.ardo.com/download-center et laissez-vous inspirer !

Fraîchement surgelé dans les médias

Selon la British Frozen Foods Federation, le secteur des produits alimentaires fraîchement surgelés a enregistré une forte hausse l'an dernier. Des célébrités comme le célèbre chef du petit écran Jamie Oliver y seraient pour quelque chose. Le consommateur prend de plus en plus conscience des avantages qu'offrent les fruits et légumes fraîchement surgelés... les principaux étant la qualité exceptionnelle et la coupe. L'absence de déchets (1kg acheté = 1kg consommé), de perte et le fait que les produits fraîchement surgelés soient disponibles tout au long de l'année sont les principaux atouts aux yeux des consommateurs.

Nouvelles d'Ardo

Ardo affiche une présence de plus en plus active sur le marché des Food Ingredients. Cette position est principalement due aux efforts consentis par l'équipe Food Ingredients, créée en 2011 afin de pouvoir encore mieux servir ce marché à l'aide de produits adéquats et d'un service spécifique. Jørgen Melballe a travaillé pendant plusieurs années au sein de ce département et profite aujourd'hui d'une retraite bien méritée. **Kim Jensen** lui succède en tant que **Sales Executive d'Ardo Food Ingredients Danemark**.

Ardo rend visite à…

Josef Streicher
cuisinier chez Rosenbauer

Josef Streicher cuisine chaque jour dans la cuisine de collectivité de Rosenbauer, une entreprise comptant 1200 collaborateurs et située à Leonding (Autriche), spécialisée dans la production de camions de pompiers et de matériel pour pompiers. Josef a une nette préférence pour les produits fraîchement surgelés d'Ardo et ne s'en cache pas.

"Les 'Classics' sont souvent au menu, qu'il s'agisse de mélanges ou de légumes seuls qui entrent dans la composition de hors-d'œuvre et de salades. J'essaie également dans la mesure du possible d'utiliser des produits de saison, comme l'ail des ours, les asperges et les épinards. Les produits d'Ardo ne me déçoivent jamais : leur coupe est parfaite, ils sont toujours disponibles dans la qualité souhaitée et ils sont en outre emballés de manière optimale. De plus, leur prix est correct, tout comme le délai de livraison."

La santé avant tout

Dans sa cuisine, Josef applique toujours la même philosophie et n'y déroge jamais. *"La santé de mes collègues est primordiale. C'est la raison pour laquelle je cuisine toujours des produits frais (ou fraîchement surgelés) régionaux et de saison. Je prête également attention à leur valeur nutritive. Chez nous, la pause de midi est toujours placée sous le signe de "l'expérience culinaire"."*

Josef aimerait à l'avenir cuisiner encore plus sainement. *"Notre société va accorder davantage d'attention à un style de vie plus sain pour les collaborateurs qui ont la quarantaine ou la cinquantaine. C'est pourquoi nous allons renforcer notre offre en produits complets, par exemple pour le pain, les pâtes et le riz. Les fruits sont également importants. Nous distribuons des pommes aux collaborateurs et préparons notre propre yaourt aux fruits. Même les garnitures pour les sandwichs sont préparées dans notre cuisine"*

La variation avant tout

Josef dispose d'une cuisine de collectivité entièrement équipée de tous les appareils nécessaires et pas moins de 14 collaborateurs l'aident dans sa tâche. *"Nous servons 400 repas par jour, et ce tant aux collaborateurs que dans le restaurant réservé aux visiteurs. Chaque jour, nous proposons trois menus. Chacun y trouvera son bonheur. Les légumes sont au centre de l'attention. Ils sont en effet indispensables à une bonne santé. Là aussi, la variation est importante. Il convient de varier afin de profiter pleinement des avantages des légumes."*

Vous trouverez en dernière page la délicieuse recette "Röstis d'asperges" de Josef. Bon appétit !

Nouvelles du marché et des récoltes

L'année 2012 a débuté sur une note positive

La demande a clairement augmenté, en particulier sur les marchés d'outre-mer et les nouveaux marchés en expansion. Une croissance soutenue est toutefois également perceptible en Europe occidentale, surtout depuis février et mars, et cela suite à l'hiver rigoureux relativement tardif et à l'approvisionnement coûteux et plus limité en légumes frais.

Les stocks qui ont été constitués au cours de 2011 ont entre-temps fortement diminué. Il n'est pas question de surplus, au contraire. On peut observer sporadiquement des signes de problèmes de continuité avec la nouvelle récolte (maïs, épinards, petits pois).

Les contrats avec les cultivateurs ont été établis. La hausse des coûts de l'énergie influence directement les coûts de récolte et de production, de sorte que le coût total affiche une tendance légèrement haussière de 2 à 3 %. Les prix des matières premières nettement plus élevés en 2011 sont maintenus.

La demande de céréales et de cultures pour la biomasse reste importante. Le cultivateur profite ainsi de revenus intéressants, ce qui maintient immédiatement les prix des matières premières d'autres récoltes, comme entre autres les légumes, à un niveau élevé.

En ce qui concerne la récolte de 2012, divers pays ont été confrontés à une sécheresse persistante, principalement dans le sud de l'Europe, en France et au Royaume-Uni. En mars, les **petits pois** ont été arrosés dans le sud de l'Europe, ce qui pourrait causer une pénurie d'eau plus tard dans l'année. En Espagne et au Portugal, aucune précipitation n'était tombée depuis novembre.

La récolte des **épinards** a déjà démarré. Suite aux températures hivernales extrêmes, les résultats des récoltes des premiers épinards d'hiver sont clairement décevants. Des baisses des rendements jusqu'à 30 % ont été notées.
On peut donc déjà parler d'un début difficile pour les récoltes de 2012.

Information mars 2012

Ardo culinaire

Scampis sauce pesto à la crème, flageolets et Pasta Primavera

Ingrédients pour 4 personnes :
24 scampis, 100g de flageolets Ardo, 50g de tomates en cubes Ardo, 600g de Pasta Primavera Ardo, 4dl de sauce béchamel, 1dl de crème, huile d'olive, copeaux de parmesan pour décorer

Pour le pesto :
50g de pignons de pin, 5g d'ail en dés Ardo, 20g de basilic haché Ardo, 50g de parmesan, 0,5dl d'huile d'olive

Préparation :
Préparer le pesto avec le parmesan, l'huile d'olive, l'ail, les pignons de pin et le basilic. Incorporer la crème et le pesto dans la béchamel.
Cuire les flageolets à point. Faire frire les scampis dans l'huile d'olive et assaisonner.
Chauffer les Pasta Primavera dans le cuiseur vapeur, mélanger avec la sauce pesto et les flageolets. Dresser les scampis sur les pâtes et décorer avec des copeaux de parmesan et des tomates en cubes.

Röstis d'asperges

Ingrédients pour 4 personnes :
500g de pommes de terre en rondelles Ardo, 250g d'asperges vertes Ardo, 250g d'asperges blanches Ardo, 100g d'oignons en dés Ardo, 10g d'ail en dés Ardo, 5g de persil Ardo, 250g de dés de jambon, sel, poivre blanc, sucre, 30g d'huile d'olive, 1/8l de vin blanc

Préparation :
Faire revenir les pommes de terre en rondelles encore surgelées avec un peu d'huile d'olive, et ajouter ensuite les oignons en dés. Porter une grande quantité d'eau à ébullition et aromatiser de vin blanc, d'un peu de sel et de sucre. Y cuire les asperges vertes et blanches pendant 5 à 8 minutes et les plonger ensuite dans de l'eau glacée. Découper les asperges en dés et les ajouter aux pommes de terre en rondelles. Assaisonner le tout de poivre, de sel et d'ail.
Rissoler brièvement les dés de jambon. Disposer les asperges et les pommes de terre, accompagnées du jambon, sur une assiette réchauffée. Décorer avec un peu de persil.

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

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 - +420 326 597 045 - +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

FSC www.fsc.org MIX From responsible sources FSC® C014697

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

NOUVELLES D'ARDO

Nom et prénom: .....

Société: .....

Adresse: ..... N°: .....

Code Postal: ..... Localité: .....

Tél.: ..... Fax: .....

Pays: .....

Fonction: .....

E-mail: .....

Interlocuteur chez Ardo: .....

Je souhaite recevoir plus d'informations:

- ❏ Salades prêtes à l'emploi .....
- ❏ Épinards 'Foglia' .....
- ❏ Zucchini Mix .....
- ❏ Mélange de légumes oubliés .....
- ❏ Contorno Italiano .....
- ❏ Autres .....

Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie