



Bonne et heureuse Année 2009



Dans ce numéro

Vivement 2009 !

Salons

Un grand geste pour l'environnement

Nouveautés

Nous sommes résolument pro bio

Ardo poursuit sa croissance en Europe

Des chefs de renom britanniques encensent les légumes fraîchement surgelés

Nouvelles d'Ardo

Nouvelles du marché et des récoltes

Ardo culinaire

Salons

HORECAVA AMSTERDAM - NL

12-15/01/2009

Amsterdam RAI - Hall 11 - Stand 11.707

www.horecava.nl

SIRHA LYON - F

24-28/01/2009

Eurexpo - Hall 8 - Stand 8C81

www.sirha.com

INT. FOOD & DRINK EXH. ATHÈNES - GR

5-9/02/2009

Metropolitan Exh. Center

www.mackbrookshellas.gr

MIA FERIA RIMINI - I

14-17/02/2009

Rimini Fiera Expo Centre - Pav. B3 - Stand 091

www.miafiera.it

BIO FACH NÜRNBERG - D

19-22/02/2009

Messezentrum - Hall 9 - Stand 9-151

www.biofach.de

TEMA COPENHAGUES - DK

22-25/02/2009

Bella Center - Hall C - Stand C3-ac-a/27-28

www.tema09.dk

MDD PARIS - F

25-26/03/2009

Paris Expo - Hall 7.3

www.mdd-expo.com

Vivement 2009 !

Cette nouvelle année sera ponctuée de défis. Comme vous le savez certainement déjà, une surface de culture sans cesse plus grande est consacrée aux biocarburants. La place disponible pour les fruits et légumes s'en trouve donc réduite.

Cependant, le groupe Ardo parvient encore à trouver de nouvelles zones de culture. C'est ainsi que **nous avons racheté la société autrichienne Austria Frost**. L'unité de production de cette entreprise se situe au cœur du "Marchfeld", une région particulièrement fertile réputée pour ses légumes de grande qualité.

Nous investissons également dans nos implantations existantes, et ce tant en Belgique qu'au Royaume-Uni, en Espagne, ... **L'objectif est d'encore de renforcer notre position en Europe, et de continuer à répondre aux exigences sans cesse plus strictes du consommateur.** Car ce dernier attend des produits sans cesse meilleurs, naturels et sains.

Dans cette optique, la demande de **produits de bien-être de grande qualité** continue à croître, et ce même dans le secteur de l'alimentation. Afin d'anticiper cette tendance, nous innovons continuellement et continuons à fournir **une qualité irréprochable**. Vous pouvez donc d'ores et déjà vous attendre au lancement de quelques nouveaux produits en 2009. Afin d'avoir la certitude que ces nouveautés et nos produits actuels ne passent pas inaperçus pour le consommateur, nous investissons également continuellement dans de nouveaux emballages.

Un autre point d'attention important est **l'environnement**. Cette lettre d'information est, par exemple, imprimée sur du papier écologique. C'est l'une de nos nombreuses façons de faire un geste pour aider Dame Nature. Ce n'est, en effet, pas pour rien que notre devise est : "Nous préservons les bienfaits de la Nature". Vous en apprendrez davantage à ce sujet dans votre Actuel.

NOUS VOUS EN
SOUHAITONS DÉJÀ
BONNE LECTURE ET UNE
EXCELLENTE ANNÉE 2009 !



Un grand geste pour l'environnement



Ardo doit beaucoup à Dame Nature, et le lui rend bien en cultivant, en produisant, en emballant et en transportant de manière écologique.



Un exemple : l'approche écologique que nous mettons en œuvre pour cette lettre d'information. Celle-ci est, en effet, imprimée sur du papier écologique arborant le label FSC.

FSC signifie **Forest Stewardship Council**, une ONG indépendante qui lutte pour la gestion durable des forêts dans le monde. Cette organisation réputée, active dans plus de 46 pays, met en place des standards à l'échelle internationale, accompagnés d'un label de qualité. Les produits arborant ce label proviennent donc de forêts gérées dans le respect des besoins sociaux, économiques et écologiques des générations futures. Mais ce n'est pas tout.

Respectueux de l'environnement sur toute la ligne

Ardo est respectueux de l'environnement tout au long du processus de culture et de production. Afin de satisfaire à cette exigence nous optons pour des méthodes culturales permettant de limiter le recours à l'utilisation d'engrais et de produits de protection des plantes sans pour autant nuire à la qualité des légumes ni au rendement agronomique des cultures.

Comment faisons-nous ?

1) Travail préventif

Des analyses de sols précises sont réalisées avant l'installation des cultures afin de **déterminer avec rigueur la définition des fumures**. Par ailleurs la réalisation d'un couvert végétal entre les cultures va permettre de lutter naturellement contre la prolifération de certain nuisible, l'aération des sols tout **en évitant leur érosion**.

Cela permet ainsi de donner naissance à de magnifiques champs de fleurs, comme la création d'un parterre de Tagettes avant l'installation d'une culture de carottes. Des choix variétaux présentant des résistances aux maladies et adaptées aux conditions agro-climatiques de la zone de culture sont également des solutions durables permettant d'**éviter l'utilisation systématique de produits de protection des cultures**.

Par ailleurs grâce à différents systèmes d'alarme, nous pouvons, après piégeage et analyse des nuisibles, fournir à nos producteurs des conseils ciblés sur les méthodes de prévention à adopter. Une application n'est conseillée que dans le cadre où le nuisible est susceptible d'affecter la culture. Les **traitements systématiques sont ainsi réduits**, voir éliminés.

2) Intervention uniquement au bon moment

Grâce à des technologies de pointe il est possible de suivre l'évolution des taux de nitrate des cultures ainsi que nombre d'autres facteurs qualitatifs.

Il est par ailleurs possible pour nos producteurs d'accompagner par imagerie satellite la croissance des productions.

Il peut ainsi déterminer avec exactitude la date d'application de ses fumures et différencier ses parcelles en zones d'amendements. Bref, cette "agriculture de précision" garantit une **utilisation efficace des nutriments par la plante et une meilleure qualité du produit final**.

3) Détermination efficace de la quantité des produits de traitement et/ou d'engrais

Dans le cadre d'une utilisation raisonnée des produits phytosanitaires et/ou engrais il est important que ces derniers **atteignent uniquement la plante**. Pour ce faire, les buses de distribution du matériel sont adaptées à chacune des activités. On peut également faire appel à des pulvérisateurs de rangée qui acheminent uniquement les produits vers la bonne rangée de plantes ou de graines.

4) Préférence absolue pour les ressources écologiques

Ardo prône l'utilisation de ressources biologiques naturelles en lieu et place des produits phytosanitaires d'origines chimiques. Nous utilisons donc les ennemis naturels du nuisible que nous souhaitons éliminer. Le principal avantage ? Ils **suppriment le nuisible, sans nuire au reste de la faune**. En outre, aucun résidu chimique ne subsiste sur la plante ou dans le sol.

Ardo est également écologiquement performante en termes de consommation d'énergie et d'eau et de traitement des déchets. Nous vous en dirons plus à ce sujet dans les prochaines éditions d'Actuel.

Pour terminer, nos efforts écologiques dépassent les frontières de nos établissements. Un exemple ? En Allemagne, nous **parrainons quelques arbres d'un bois**, afin de donner un coup de pouce à Dame Nature.

Nouveautés

Nous sommes résolument pro bio



Oignon rouge

Ardo étoffe sa gamme Food Service avec l'oignon rouge. Cet ingrédient vous permet de conférer **une touche supplémentaire** à vos préparations ou de donner ce petit plus à vos pizzas. Grâce à un choix équilibré de variétés, cet oignon rouge a un goût exquis. Sa **découpe fine** évite la présence de trop gros morceaux dans vos préparations. Vous n'aurez donc aucune raison de rougir lorsque vous présenterez un plat composé d'oignons rouges d'Ardo !
ARC610 - 4x2,5kg (disponible en février)



Salade de fruits chaude

Cette **salade de fruits 100% naturelle** est un mélange de fraises, cerises, framboises et sucre de canne. Tout simplement irrésistible en dessert ou sur des crêpes, avec une boule de glace à la vanille. Ce délice se **réchauffe facilement** dans une casserole ou au micro-ondes.
XWF12A - 8x300g



Purées de fruits

Ces **purées de fruits parfaitement dosables** (fraise, framboise, banane ou mangue) sont prêtes à l'emploi et permettent de nombreuses préparations. Elles se composent des **meilleures variétés de fruits** et ne comportent ni colorants, ni sucre ajouté ni conservateurs. Disponibles en emballages de 5x1kg.
XPB210 - XAP210 - XFP210 - XPM210



Sweet Potatoes (Patates douces)

Ardo propose cette **délicieuse variante de pomme de terre sous forme précuite, découpée de manière artisanale**. Vous gagnez en plus du temps, car sa structure capricieuse et dure la rend très difficile à éplucher. Délicieuses dans des mets aigre-doux et piquants, gratins et purées.
Mode de préparation : frites, à la vapeur, rissolées ou au four.
AZ2610 - 4x2,5kg



Rainbow Carrots (rondelles de carottes arc-en-ciel)

Ce **mélange unique de rondelles de carottes blanches, jaunes et orange** est entièrement naturel. Cette magnifique palette de couleurs confère un aspect original à chaque préparation.
Mode de préparation : à la vapeur, à l'étuvée ou au micro-ondes.
WSM610 - 4x2,5kg

Le marché du bio poursuit son expansion. Il n'est donc guère surprenant que notre gamme Bio Organic rencontre un franc succès. Tous nos légumes biologiques sont cultivés sur des champs sélectionnés avec soin et préparés à la culture biologique. La récolte, le traitement et la conservation suivent parfaitement les directives pour la production biologique. Ce qui garantit le label bio européen sur chaque emballage. Le résultat se voit dans votre assiette : de purs légumes biologiques, judicieusement mélangés ou savoureusement préparés.

La **richesse de notre gamme bio** pour le marché du détail répond parfaitement aux attentes du consommateur. Mais la **branche Food Service** a des besoins spécifiques, comme certains ingrédients de base ou des préparations à base de légumes. C'est pourquoi nous étoffons cette gamme de **4 nouveaux produits** (disponible en février) :

Chou rouge aux pommes 2,5kg ROA61B

Épinards en branches à la crème 2,5kg BSC61B

Wok Mix 2,5kg MW061B

Dés d'oignons 2,5kg AJB61B



Bio Organic



Ardo poursuit sa croissance en Europe



Ardoioie

Qui n'avance pas, recule. C'est pourquoi Ardo va, au cours des prochains mois, investir dans différentes implantations. Et ce, bien entendu, dans le respect de l'environnement et des riverains. En voici un aperçu :

Ardoioie (B)

Nous allons construire un centre de distribution européen de 35 m de haut et d'une capacité de stockage de 32 000 palettes. Avec **10 quais de chargement et une gestion des stocks entièrement automatisée**, il faudra au maximum 30 minutes pour charger un camion de fruits et légumes fraîchement surgelés. Résultat ? Ardo Ardoioie sera en mesure d'offrir un meilleur service encore, surtout au marché nord européen.

Ashford (UK)

Ardo UK va fusionner ses deux sites du Royaume-Uni à Ashford.

Ashford sera doté d'un hall d'emballage, d'un plus grand local de stockage réfrigérant pouvant accueillir 20 000 palettes, d'un espace de bureaux et de facilités pour les collaborateurs. Sont également importants l'impact "zéro" sur la communauté, le maintien de l'emploi et une approche écologique. Dans cette optique, nous réchaufferons l'eau par le biais du système de refroidissement de l'espace de stockage, ce qui nous permettra d'économiser jusqu'à 15% d'énergie. Cet ambitieux projet sera terminé fin 2009.

Violaines (F)

Sur ce site du nord de la France, nous construisons des **lignes d'emballage de pointe**. Les légumes surgelés pourront bientôt être transportés rapidement et en une seule fois du tunnel de congélation vers la ligne d'emballage et l'entrepôt frigorifique. Les avantages ? Une amélioration de la chaîne du froid, un trajet logistique réduit et une grande flexibilité.

Badajoz (ES)

Les volumes de production ne cessent de croître dans cette implantation espagnole. Afin de limiter au maximum l'entreposage externe, nous **construisons un nouvel entrepôt frigorifique d'une capacité de stockage de 14 000 palettes et d'une hauteur de 26 m**. C'est bien plus que la capacité actuelle de 500 palettes. La fin des travaux est prévue pour l'été 2009.

Marcilla (ES)

Nos bureaux déménagent de Pampelune à Marcilla, où nous disposons actuellement d'un centre de déchargement et de distribution. Ce site deviendra alors **le cœur de notre production dans le nord de l'Espagne**. Notamment parce que la vente, le marketing, la R&D, les finances et les productions pourront ainsi collaborer de manière encore plus intense. En outre, nos clients y découvriront notre stratégie et goûteront nos produits en primeur dans la cuisine professionnelle. Le département R&D y développera également nombre de nouveaux produits.

Des chefs de renom britanniques encensent les légumes fraîchement surgelés



Modernes, faciles et sains. Voilà comment Delia Smith, chef célèbre à la télévision britannique, décrit les légumes fraîchement surgelés. Dans son livre de cuisine, elle indique qu'ils constituent les **ingrédients idéaux pour permettre aux personnes fort occupées de cuisiner**. Apparemment, les Britanniques partagent son avis, car son livre est un véritable succès.

Elle a été rejointe par le chef Marco Pierre White, récompensé de trois étoiles, et le restaurateur de l'année Heston Blumenthal. Lorsque White parle des choux de Bruxelles : "Quand j'achète des choux de Bruxelles soi-disant "frais", comment puis-je savoir s'ils le sont ? Je n'ai aucune idée de la date à laquelle ils ont été récoltés. Ils peuvent très bien l'avoir été une semaine auparavant. Mais dans le cas des choux de Bruxelles fraîchement surgelés, j'ai la garantie qu'ils ont été surgelés quelques heures après leur récolte."

En effet, si les fruits et légumes "frais" restent dans l'étalage, ils perdent rapidement de leurs nutriments et de leur saveur. Les petits pois, par exemple, sont beaucoup moins tendres le lendemain de la récolte. Les choux de Bruxelles ont un goût amer et sont difficiles à digérer quelques jours après la récolte.

C'est pour toutes ces raisons que **les produits fraîchement surgelés ne cesseront de gagner en popularité à l'avenir**, déclare Delia Smith. Au sein du groupe Ardo, nous sommes d'ores et déjà prêts pour cet avenir.



Les légumes fraîchement surgelés sont également populaires en Russie

Moscou est, chaque année, le cadre d'un salon du Food Service à l'occasion duquel le célèbre chef russe Alexander Marchenko fait étalage des avantages des légumes fraîchement surgelés et offre des dégustations. Il associe même son nom aux produits fraîchement surgelés d'Ardo dans des publicités. Les produits fraîchement surgelés sont donc en train de conquérir le monde !

Nouvelles d'Ardo

Nouvelles du marché et des récoltes



Ardo Austria Frost



Ardo s'étend

Le 1er décembre, le groupe Ardo a accueilli en son sein la société autrichienne **Austria Frost GmbH**, propriété de Frenzel Tiefkühlkost e.K. En 2007, celle-ci a produit 35 000 tonnes de légumes traités. Cette reprise nous donne accès au "Marchfeld", **une région particulièrement fertile et de qualité** située sur les rives du Danube, à 10 km à l'est de Vienne. Il est possible d'y cultiver différents légumes comme les petits pois, les épinards, les carottes, etc.

Ardo Austria Frost produit des légumes fraîchement surgelés et préparés, des plats cuisinés, ... La société dispose d'un appareil de production moderne et d'une plate-forme logistique entièrement automatisée. Son **expertise technologique** et sa **connaissance des produits** sont également un atout majeur pour Ardo. De plus, l'Autriche constitue la **base de départ idéale pour renforcer notre position dans ce pays et sur le marché des pays d'Europe Centrale et de l'Est.**

Ardo fait des émules à l'occasion des salons



Au cours de l'année dernière, nous avons encore accueilli nombre de visiteurs aux salons de Vigo, Moscou, Gand, Paris, ... Nos nouveautés et démonstrations de cuisine ont suscité une grande attention. Au printemps, nous participerons à nouveau à de nombreux salons (voir première page). Vous y serez peut-être, à moins que vous ne nous ayez déjà rendu visite en 2008 ? Nous vous en remercions.

Nouveaux collaborateurs

Jan-Willem Kaslander renforce notre groupe en tant que **Directeur des ventes Pays-Bas**. Il dirigera la dynamique équipe de vente Retail, Food Service et Industrie, et ce tant en interne qu'en externe.

Charlotte Slabbinck est, depuis peu, **Account Manager Food Service** au sein de l'équipe Belux Sales.

Chez Ardo, la fin de l'année est traditionnellement le moment où on passe en revue l'année écoulée. En outre, nous traçons les lignes directrices pour la nouvelle année. En ce qui concerne la culture et les récoltes, 2008 a été une année beaucoup plus équilibrée que les années précédentes. En effet, les sous-productions catastrophiques des dernières années ne se sont pas répétées dans la même mesure. Nos cultures ont, en même temps, donné des résultats plus stables en matière de qualité.

Malgré des récoltes plus normales au printemps et en été, certaines productions ont été assez décevantes en automne.



Épinards: on note des rendements nettement plus faibles dans certaines régions agricoles importantes d'Europe. Ce sont surtout les Pays-Bas, l'Allemagne et l'Europe centrale qui ont été touchés. **On peut s'attendre à un manque d'épinards hachés et en branches.**



Brocolis: la culture en Europe méridionale est ralentie par les basses températures.



Choux de Bruxelles: nous constatons un **manque de petits calibres**. Pour les autres calibres, la situation est normale.



Poivrons: la disponibilité des **poivrons jaunes** reste un problème, ce qui a des conséquences sur les mélanges de légumes avec poivrons.



Carottes d'hiver: l'**humidité a compliqué les récoltes** dans plusieurs pays. Nous espérons néanmoins atteindre les volumes nécessaires.

Et 2009 arrive ...

la planification des cultures est en cours. La nouvelle unité de production en Autriche (Ardo Austria Frost) est immédiatement intégrée dans la planification de la production totale du groupe. Celle-ci devrait s'élever, pour 2009, à environ 550 000 tonnes.

Les négociations sur les prix et les hectares entre cultivateurs et industries sont en cours.

Nous espérons que la diminution des prix des céréales aura pour effet une augmentation de l'intérêt pour la culture industrielle de légumes industrielle.

Des études récentes sur les tendances de consommation en 2009 prédisent incontestablement un **passage accéléré du frais au surgelé**. Les raisons de cette évolution sont une plus grande stabilité des prix, la facilité d'utilisation et une garantie de valeurs nutritives supérieures. Même en temps de crise économique, la consommation de fruits et légumes frais surgelés ne diminue pas. Au contraire, on opte généralement pour des produits de base sains, ce qui est clairement le cas des fruits et légumes fraîchement surgelés.

En route vers une année 2009 saine, fraîche et surgelée !

Ardo culinaire



Saumon Tandoori avec Wok Verde

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 filets de saumon
- 1kg Ardo Wok Verde
- 2 cuillères à café de mélange d'épices Tandoori
- 2 cuillères à café de graines de sésame noires
- 1 cuillère à café de gingembre pelé et râpé
- Sel et poivre



Ingrédients pour le dressing grec:

- 200 g de yaourt grec
- 2 pommes vertes
- 1/2 dl de menthe hachée
- Sel et poivre

Servir avec du riz Ardo

Tournez les filets de saumon dans les épices Tandoori et dans les graines de sésame noires. Faites chauffer de l'huile dans une poêle à frire et cuisez les filets pendant 4 à 5 minutes de chaque côté à température moyenne. Assaisonnez avec du sel et du poivre et réservez. Chauffez un peu d'huile dans une poêle à frire. Ajoutez le sachet d'Ardo Wok Verde et le gingembre, puis faites frire pendant 5 à 6 minutes. Goûtez et assaisonnez avec du poivre et du sel. Coupez la pomme en petits dés et mélangez-la avec le yaourt grec et la menthe hachée. Goûtez et assaisonnez avec du poivre et du sel. Pour servir, placez du riz sur l'assiette et recouvrez-le de saumon Tandoori. Servez avec le Wok Verde et le yaourt grec aux pommes.

Soupe à l'oignon rouge

Ingrédients pour 4 personnes:

- 600g d'oignons rouges Ardo
- 1 cuillère à café d'ail haché Ardo
- 1 cuillère à café de thym Ardo
- 1 petite bouteille de bière blonde
- 1,5 de bouillon de bœuf
- 125g de fromage de chèvre en tranches
- Quelques morceaux de baguette
- Miel liquide
- Sel et poivre



Faites revenir l'oignon et l'ail dans du beurre à feu doux. Ajoutez-y la bière et portez le tout à ébullition. Couvrez ensuite de bouillon de bœuf, poursuivez la cuisson, ajoutez du thym et faites mijoter doucement la soupe jusqu'à ce que l'oignon soit entièrement cuit. Salez et poivrez.

Garnissez les morceaux de baguette au moyen des tranches de fromage de chèvre et du miel, mettez-les quelques instants au four pour les faire dorer.

Servez immédiatement.

Bon Appétit!



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - 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





Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
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 plus d'informations: Gamme Bio Carottes arc-en-ciel
 Patates douces Purées de fruits
 Oignon rouge Salade de fruits chaude