



Actuel



Dans ce numéro

Ardo construit un avenir durable
La gamme d'Ardo
en quelques mots
Nouveau dans notre gamme
Nouvelles du marché
et des récoltes
Durabilité
Nouvelles d'Ardo
Ardo Culinaire

Salons

CONXEMAR - ES

1-3/10/2013
Vigo, Espagne
B33
www.conxemar.com

ANUGA - DE

5-9/10/2013
Cologne, Allemagne
Hall 42 - Stand E01
www.anuga.com

ALLES FÜR DEN GAST - AT

09-13/11/2013
Salzbourg, Autriche
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT - BE

17-21/11/2013
Flanders Expo
Gand, Belgique
Hall 8 - Stand 8319
www.horecaexpo.be



092013-01

Ardo construit un avenir durable

Ardo accorde toujours beaucoup d'importance au développement de nouveaux produits. Nos départements de recherche continuent, par conséquent, de tourner à plein régime afin de développer de **nouveaux produits de qualité qui répondent aux besoins de vos clients et aux tendances sur le marché de l'alimentation.**

Notre assortiment de légumes/fruits fraîchement surgelés est ainsi constamment au goût du jour et nous sommes par ailleurs en mesure de proposer très régulièrement de nouveaux produits surprenants. Notre souci d'innovation nous incite également à perfectionner les produits déjà existants. En lisant les pages qui suivent, vous saurez tout sur les **derniers produits d'Ardo.**



Entrepôt automatique de stockage à Geer

Ardo investit également en permanence. Nous avons, par exemple, inauguré à Ardoorie (B) une toute nouvelle ligne de production pour le lavage, le découpage, le blanchiment et la surgélation de légumes, principalement des poireaux et des céleris. Nous avons aussi agrandi nos installations à Saint-Sever (F) avec l'ajout de deux nouvelles lignes d'emballage, pour les petits conditionnements jusqu'à 2,5 kg et les grands conditionnements à partir de 10 kg, en sacs ou en cartons.

Ardo investit aussi dans des projets qui favorisent **la conservation et la distribution durables** de ses produits. Nous avons ainsi démarré la construction d'un entrepôt frigorifique pour palettes entièrement automatisé à Geer (B). Les plans pour une installation similaire ont

également été approuvés pour notre usine de Zundert (NL). Nous sommes actuellement en pleine préparation du chantier.

Ardo prend toujours à cœur son engagement en matière de production durable.

Vous trouverez les résultats des actions que nous avons entreprises en 2012 sur le plan du développement et de la production durables dans notre **quatrième rapport de responsabilité sociétale** que vous pouvez, comme d'habitude, télécharger sur notre site www.ardo.com.

Nous espérons vous rencontrer lors des prochains salons d'automne.
Vous pourrez y découvrir nos tout nouveaux produits !

À bientôt !

Ardo culinaire

Notre équipe de conseillers culinaires en Allemagne a créé un menu original et savoureux à base des nouveaux produits d'Ardo. Vous trouverez ici quelques idées de délicieuses recettes.

Pour plus de détails, rendez-vous dans la rubrique Ardo Culinaire sur notre site www.ardo.com/fr/recipes.



de g. à dr. : Marc D'Agostino, Hanns-Joachim Leupold, Matthias Homer, Christian Meyer

Springroll's "à la Meyer"



Ingrédients Ardo:

haricots mungo, mélange de légumes Julienne, purée de mangue, demi-avocats (nouveau).

Tagliatelle "d'Agostino"



Ingrédients Ardo:

olives noires et vertes émincées (nouveau), tomates cerises (nouveau), tagliatelle (nouveau), mélange d'herbes aromatiques à l'italienne (nouveau).

Boeuf "Homer Style"



Ingrédients Ardo:

poivrons et courgettes grillés, épinards 'Foglia' (nouveau), frites de légumes (nouveau).

"Leupold's Sweet"



Ingrédients Ardo:

quartiers de pommes, myrtilles.



Notre gamme en quelques mots



Fenouil



Duo zucchini



Germe de soja



Légumes Oubliés



Endives / chicons

Classics

Vaste assortiment de légumes blanchis, composé à la fois de classiques et de nouvelles variétés.



Tagliatelle



Rigatone



Pommes de terre "coupe rustique"



Mélange de riz sauvage



Oignons préfaits

express

Vaste assortiment de produits précuits, blanchis, pré-frits ou grillés.



Salades de pâtes méditerranéenne assaisonnée



Risotto



Légumes grillés au balsamique



Letscho

à table

Préparations de légumes, subtilement assaisonnées et/ou accompagnées d'une sauce appropriée.



Brunoise de fruits



Rhubarbe rouge



Groseilles à maquereau



Purée de mangue



Baies de sureau

Les Fruits

Gamme variée de fruits et mélanges de fruits cueillis à maturité fraîchement surgelés et prêts à l'emploi.



Rondelles d'oignons



Burgers de légumes



Sticks de légumes



Nuggets de brocoli

Les Tapas

Délicieux snacks de légumes frits. Idéal pour faire découvrir aux enfants le plaisir de manger des légumes.



Tomates



Champignons



Poireaux



Garnitures de brocolis



Maïs

Bio Organique

Une gamme variée et de grande qualité grâce aux nombreuses années d'expérience d'Ardo dans le suivi de la culture biologique.



Aneth



Dille Oignons



Ciboulette



Ail



Basilic

Fines Herbes

Un vaste assortiment d'assaisonnements parfaitement portionnables, toute l'année durant.

Nouveau dans notre gamme



Tomates cerises

Les tomates cerises d'Ardo ne sont pas seulement succulentes, elles se distinguent aussi par leur couleur et leur qualité. Elles se prêtent parfaitement à de nombreuses préparations, comme des sauces, des salades ou des pizzas. Pas étonnant qu'elles soient si populaires.

Disponible à la mi-octobre.
CHT610 - 4x2,5kg



Frites de légumes

La gamme 'Les Tapas' d'Ardo s'agrandit. Ces carottes et panais frits dans de l'huile de tournesol sont **très croquants et délicieusement croustillants grâce à un léger enrobage de pâte**. Ils sont, en outre, riches en fibres. Cette belle alternative aux frites classiques est également une manière amusante de faire manger des légumes aux enfants. Personne ne résiste en effet à la douceur de ces légumes enrobés dans une délicieuse pâte croquante. Ils peuvent être préparés à la friteuse ou au four.

Disponible à la mi-octobre.
UWP210 - 4x2kg



Tomates séchées au four

Dans la gamme très appréciée de tomates d'Ardo, vous pouvez dorénavant également trouver des tomates séchées au four. Celles-ci peuvent être utilisées dans des sauces, des préparations ou en apéritif. Les tomates séchées présentent **une couleur rouge intense et une texture parfaite**.

Elles ne sont, en outre, pas conservées dans de l'huile. Elles sont donc plus faciles à utiliser et leur transport est plus écologique. Ces tomates ne sont pas seulement 'tendance', elles sont aussi succulentes !

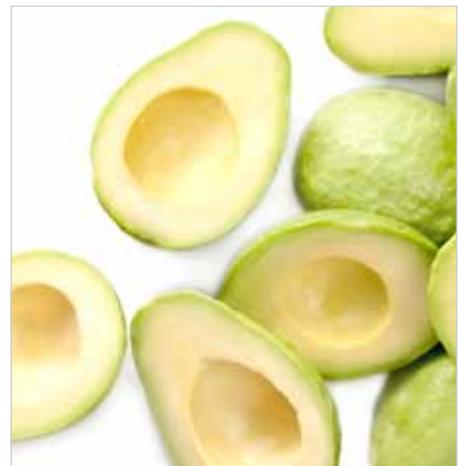
Disponible à la mi-octobre.
TOG310 - 10x1kg

Mélange d'herbes aromatiques à l'italienne

Ardo élargit sa **gamme de plantes aromatiques. Composé d'oignons rouges, de persil, de basilic, de pousses d'ail, de thym et d'origan**, ce mélange d'herbes italiennes relevé s'impose comme un incontournable dans n'importe quelle cuisine. Ces herbes ne se distinguent pas uniquement par leur couleur et leur goût, elles sont également très faciles à utiliser : les herbes sont facilement portionnables, elles ne collent pas et elles sont déjà finement hachées.

Une manière idéale d'apporter une petite touche italienne à vos repas.

KIM210 - 5x1kg



Demi-avocats

Le goût délicieux et naturel de l'avocat est apprécié dans le monde entier. L'avocat Ardo est parfaitement mûr et est donc idéal pour la préparation d'un guacamole, **un plat très à la mode à l'heure actuelle**. Ce fruit peut également être utilisé dans de nombreuses autres recettes (dans un wrap, un sandwich, une salade...) et sous différentes formes (en morceaux, en lanières, en purée...). En outre, l'avocat ne perd pas sa couleur et est disponible tout au long de l'année.

Disponible à la mi-octobre.
XAV310 - 10x1kg



Mélange de légumes pour potage vert et jaune

Utilisez ces mélanges très pratiques pour servir un délicieux potage d'un vert ou d'un jaune intense !

Les ingrédients idéaux pour de nombreux potages, clairs ou mixés.



Ingrédients du mélange pour potage vert : oignons, poireaux, brocolis, courgettes et haricots verts coupés.

Ingrédients du mélange pour potage jaune : oignons, carottes jaunes, navets jaunes, courgettes jaunes, haricots beurre et *céleri*.

Disponible à la mi-octobre.

M1S610 - 4x2,5kg

M2S610 - 4x2,5kg



Olives

Ces délicieuses olives, récoltées dans le sud-ouest de l'Espagne et surgelées dans notre usine de Badajoz, **conviennent parfaitement comme ingrédient dans différentes préparations méditerranéennes ou sur des pizzas**. Outre leur couleur intense et leur goût prononcé, les olives sont également facilement portionnables. Qui plus est, vous n'achetez pas de poids supplémentaire puisque les olives sont conservées de façon naturelle et pas dans de l'eau ou de l'huile.

Plusieurs types d'olives sont disponibles en 1x10kg.



Choux frisés/verts - branches IQF

Les feuilles des choux frisés/verts sont surgelées individuellement (IQF) et conservent ainsi leur texture naturelle. Ce délicieux légume d'automne et d'hiver est **idéal pour préparer une potée**.

Il est disponible tout au long de l'année, sans jamais perdre en qualité.

Disponible à la mi-octobre.

KGI410 - 6x1,5kg



Épinards 'Foglia'

Ces magnifiques épinards 'en couche', dont les feuilles ont préservé toute leur texture, sont le résultat d'un nouveau processus de production.

Comme le nom l'indique, les feuilles d'épinards entières sont superposées avant d'être découpées en portions d'environ 125 grammes. Les feuilles sont très jeunes lors de la récolte, leur goût est donc particulièrement doux. Facile à portionner.

S6B610 - 4x2,5kg



Légumes grillés

Grâce à un procédé amélioré, les marques du grill sur les légumes sont encore plus visibles, ce qui leur donne non seulement un plus bel aspect, mais également un goût légèrement grillé encore plus savoureux.

Disponible à la mi-octobre.

Nouvelles des récoltes et du marché

Le mois d'août est habituellement le mois pendant lequel la production de certains légumes est terminée ou bien avancée. Dans les nouvelles des récoltes de mai 2013, nous évoquions en détail les conditions météorologiques capricieuses des cinq premiers mois de l'année, dont les conséquences ont surtout été néfastes pour les programmes de récolte et de croissance. Le recul attendu des récoltes, de dix jours à trois semaines, s'est simplement confirmé.

Les **petits pois** ont enregistré des résultats très mitigés, allant de très piètres résultats (-50% pour le Portugal) à des résultats modérés (Espagne/France) et normaux (Nord de l'Europe). En raison du faible niveau qu'affichaient les stocks de petits pois juste avant la récolte, des quantités plus importantes de petits pois ont été directement exportées dans le monde entier à l'issue de la récolte. Globalement, aucun surplus n'est à prévoir.

Les **haricots verts** ont été clairement semés plus tard. La croissance semble actuellement se dérouler selon les prévisions. Les résultats de la récolte dépendront des conditions météorologiques des mois de septembre et octobre. De faibles gelées nocturnes peuvent en effet endommager la plante, voire la détruire. Il ne nous reste donc qu'à attendre.

Jeunes carottes: situation normale en ce qui concerne la croissance et la récolte.

La situation des **poireaux** est par contre vraiment préoccupante. Les stocks en Europe sont pour ainsi dire vides. La longue période hivernale n'a pas permis aux récoltes d'être effectuées à temps au printemps. En conséquence, de plus importantes quantités n'ont pu être récoltées que très tardivement, avec des rendements réduits.

Les rendements de toutes les **courgettes** étaient normaux. Les résultats de la récolte d'autres légumes méditerranéens, comme les **aubergines, tomates** (également tomates cerises) et **poivrons**, ont été normaux.

Les rendements visés des **brocolis** n'ont par contre pas été concrétisés partout. Au Portugal, les pluies persistantes du printemps ont détruit différents champs. En conséquence, les récoltes étaient jusqu'à -40% inférieures. Des contrats sont actuellement négociés pour les brocolis d'automne et d'hiver.

Les rendements du **maïs** seront jusqu'à 20% inférieurs à la normale.

Pour les vrais légumes d'hiver comme les **salsifis** et les **choux de Bruxelles**, il est encore tôt pour formuler des prévisions relatives aux récoltes. Mais une chose est certaine pour les deux variétés, et plus particulièrement les choux de Bruxelles : les stocks de 2012 sont vides. L'évolution du temps au cours des prochains mois déterminera également si ces récoltes commenceront tardivement.

Globalement, l'année de récolte 2013 peut être qualifiée d'année capricieuse aux rendements très divers, et ce parfois même concernant une même zone de culture.

C'est également une année marquée par une hausse notable des ventes vers des nouveaux marchés mondiaux, ce qui d'une part est positif pour la culture et la consommation de légumes fraîchement surgelés d'Europe. Il convient désormais de tenir compte des prix des matières premières en nette hausse, qui dans l'intervalle se traduisent par une augmentation des prix de vente des nouvelles récoltes.

Les légumes et fruits fraîchement surgelés restent un domaine passionnant que nous devons suivre jour après jour. L'équipe Ardo s'en occupe.

Durabilité



Ardo a publié un **rapport de responsabilité sociétale** pour la quatrième année consécutive. Vous pourrez y découvrir tous les efforts consentis par Ardo pour garantir une **politique durable en faveur de la planète, de l'homme et des produits**. Voici d'ores et déjà un aperçu de quelques initiatives durables prises au cours de l'année écoulée.

Grâce à la sensibilisation de son personnel et à un programme d'investissement permanent en faveur d'une production plus durable, Ardo a continué à réaliser des économies d'énergie, de carburant et d'eau au cours de ces cinq dernières années.

Nous avons également mené plusieurs actions durables dans le cadre de notre politique HR, avec des résultats positifs dans divers domaines. Dans le domaine agronomique, nous avons mis sur pied le projet MIMOSA, l'acronyme de Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture (agriculture durable avec un impact minimal et un rendement maximal). De nombreux projets et réalisations qui sont détaillés dans notre rapport de responsabilité sociétale.

Demandez le document complet à votre contact Ardo ou téléchargez-le via le Download Center sur www.ardo.com.



Nouvelles d'ardo

Ardo remporte le prix 'Gouden Partner' aux Pays-Bas

Tous les deux ans, le journal 'De Levensmiddelenkrant' sonde les acheteurs et décideurs du secteur de la distribution sur la qualité de leurs fournisseurs dans le cadre d'une enquête intitulée 'Gouden Partner'.

Lors de la dernière édition, **Ardo a été plébiscité par tous les distributeurs dans la sous-catégorie 'Rendementsbijdrage' (contribution au rendement) de la catégorie 'Diepvries' (surgelés)**. Une belle reconnaissance et la confirmation que nous remplissons parfaitement bien notre rôle.



Produits Ardo aux University Summer Games

Nos produits sont omniprésents aux 27e World University Summer Games organisés à Kazan, la première Universiade dans l'histoire de la Russie moderne.

L'Universiade rassemble des jeunes athlètes du monde entier qui se rencontrent au travers de diverses disciplines sportives avec pour objectif de promouvoir l'importance d'un esprit sain dans un corps sain. Ardo est donc fier de soutenir cet événement !

Nouveaux collaborateurs

Vanessa Zola devient Business Sector Manager pour Ardo Food Ingredients UK. **Nathan Burrell** est dorénavant Business Sector Manager Food Service pour le sud du Royaume-Uni.

Thomas Sartor remplace Emilie Haspelslagh au poste de National Account Manager pour FoodService Allemagne.

Judith Gillard (Ardo Geer), **Elena Marques** (Ardo Badajoz) et **Collin Slater** (Ardo Ashford) ont récemment pris leurs nouvelles fonctions en tant que responsables qualité.

Ardo proche de ses clients dans le monde entier

Par souci de proximité avec nos clients, nous possédons - dans chaque pays où nous sommes actifs - des bureaux de vente et nos propres collaborateurs commerciaux. Ces derniers sont donc à même de surveiller de près vos intérêts et de répondre rapidement à vos éventuelles demandes.



Nous préservons le bienfaits de la nature

www.ardo.com

 **Ardo N.V.**
Wezestraat 61
B-8850 Ardoonie
T +32 51 310621
F +32 51 305997
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
 +34 955 660 648
 +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
 +407 29786684
 +48 510 080 311