Guides nouveautés n° 65 - année 19 - janvier 2014

Actuel

Dans ce numéro

Ardo reste ambitieux pour 2014

Ardo et l'innovation produit : une affaire qui roule

Nouveaux produits

Nouvelles du marché

Durabilité

Nouvelles d'Ardo

Ardo culinaire

Salons

Nous vous remercions de votre visite sur notre stand lors des différents salons auxquels nous avons participé en 2013. Nous serons heureux de vous revoir lors des prochains salons prévus ce printemps.

HORECAVA - NL
13-16/01/2014
RAI Amsterdam, Pays-Bas
Hal 11 - stand 11.304
www.horecava.nl

BIOFACH - D
12-15/02/2014
Nürnberg, Allemagne
Hal 2 – stand 411
www.biofach.de

HORECATEL - B
9-12/03/2014
Wallonie Expo, Marche-En-Famenne
Palais 2 - stand 2D15
www.horecatel.be

MDD FOODS & GOODS - FR
8-9/04/2014
Paris, France
www.mdd-expo.com

Ardo désormais sur Facebook !

Vous pouvez désormais également suivre l'actualité d'Ardo sur notre page Facebook : nos nouveaux produits, de succulentes recettes, Ardo dans la presse, des photos et bien d'autres informations.

www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits

Ardo reste ambitieux pour 2014

Ardo ne manque pas d'ambitions pour 2014. La qualité de nos produits va, en outre, encore s'améliorer grâce à plusieurs investissements opérés en 2013. Ainsi, **la nouvelle ligne de production à Ardooie (Belgique)**, où sont principalement traités des poireaux, des céleris et des tubercules, va permettre de garantir un produit final de qualité encore supérieure. Et ce, grâce à notre processus unique d'air cleaning et à un tri optique. Nous avons également renforcé nos capacités de conditionnement en sachets et grands emballages (cartons et sacs) via un **investissement dans de nouvelles lignes d'emballage sur nos sites de Saint Sever (France) et de Zundert (Pays-Bas)**.

Comme souvent, il est difficile de savoir ce que l'année nous réservera en termes de récoltes. 2013 a, quoi qu'il en soit, été une année pour le moins difficile pour nos agronomes. Face à des conditions climatiques hors du commun, **nos services agricoles et nos agriculteurs** ont dû faire preuve de **beaucoup de flexibilité** et ont dû faire appel à **toute leur expérience** pour pouvoir mener à bien certaines campagnes.

Plusieurs produits uniques lancés durant l'automne 2013 vont encore faire parler d'eux en 2014. Nous sommes d'ores et déjà très heureux de l'accueil que vous leur avez réservé en les choisissant parmi les nombreux fruits et légumes surgelés déjà disponibles sur le marché. Vous trouverez un aperçu de tous les produits lancés par Ardo ces dernières années un peu plus loin dans cette édition.

Les bonnes nouvelles ne s'arrêtent pas là. **Le secteur des légumes et des fruits fraîchement surgelés fait régulièrement l'objet d'études scientifiques et d'articles dans la presse.** Ainsi, une étude menée par l'université de Chester et l'institut de recherche Leatherhead Food Research, à la demande de la British Frozen Food Federation, a démontré que **les légumes et les fruits fraîchement surgelés possédaient davantage de nutriments** que les légumes et les fruits frais. Vous pouvez consulter cette étude via le lien http://bfff.co.uk/wp-content/uploads/2013/09/Leatherhead-Chester-Antioxidant-Reports-2013.pdf.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà une excellente année 2014, sous le signe de la durabilité et de la réussite !

P.S.: Vous pouvez regarder nos vœux en ligne via ce code QR ou en vous rendant sur www.ardo.com.

Ardo et l'innovation produit : une affaire qui roule

Découvrez quelques nouveaux produits lancés en 2013 sur la page suivante.

Ardo ne cesse d'innover. Chaque année, nous parvenons à mettre un grand nombre de nouveaux produits sur le marché. Ce succès, nous le devons en partie au travail de notre département New Product Development. Et à vous, naturellement.

Si nous sommes parvenus à lancer de nombreux nouveaux produits au cours de ces cinq dernières années, c'est en premier lieu grâce à vous. Tout commence par nos clients. Nous sommes à l'écoute de vos besoins en matière de produits et analysons en permanence les tendances du marché. Sur chaque site, une équipe NPD planche sur vos suggestions et sur nos propres idées de produit. Chaque membre de l'équipe maîtrise parfaitement l'ensemble des étapes des processus de production. Une équipe NPD centrale se charge d'échanger les expériences et les tests de produit effectués pour les différents pays et clients. Elle met en place une offre de produits qui tient compte des dernières tendances, tant sur le plan local que mondial. Nous veillons également à toujours utiliser les meilleures techniques de production. Enfin, ne sous-estimons surtout pas l'importance de ce qui suit :

Tester, tester, tester...
Goûter, goûter, goûter...
Découvrir, découvrir, découvrir...

Pour vous donner une idée du travail intensif réalisé par nos équipes NPD, nous vous proposons un aperçu de tous les produits lancés au cours de ces cinq dernières années. Vous trouverez plus d'informations sur ces produits sur notre site, via la fonction de recherche. Entre temps, nous continuons de développer de nouveaux produits.

2013 - Nouveaux produits

Frites de légumes

Ces **carottes et panais frits dans de l'huile de tournesol** sont délicieusement croustillants. Les légumes donnent un goût légèrement sucré aux frites. Celles-ci peuvent être préparées à la friteuse ou au four. Une belle alternative aux frites classiques !

4x2kg - UWP210

Tomates séchées au four

Ces délicieuses tomates peuvent être utilisées dans des sauces, des préparations ou en apéritif. Avec leur **couleur rouge intense et leur texture parfaite**, elles sont non seulement tendance, mais aussi succulentes !

10x1kg - TOG310

Tomates cerises

Les tomates cerises d'Ardo ne sont pas seulement **succulentes**, elles se distinguent aussi par leur **belle couleur intense**. Elles se prêtent parfaitement à de nombreuses préparations, comme des sauces, des salades ou des pizzas.

4x2,5kg - CHT610

Rigatoni & Tagliatelles

Ces délicieuses pâtes viennent de faire leur entrée dans la gamme Express d'Ardo. Ces Rigatoni (pâtes en forme de tube) et Tagliatelles précuites sont **très faciles à préparer et prêtes en un clin d'œil !**
Rapide et efficace !

4x2kg - RGT210 - FO8210

Mélange de légumes pour Borsch

Ce **mélange de betteraves rouges, choux blancs, oignons, carottes et *céleris*** vous permettra de préparer un 'Borsch', un potage typiquement slave. Cette soupe facile à préparer ravira certainement tous les amateurs de cuisine slave !

20x400g - MBO40A

Mélange pour potage vert & jaune

Grâce à ces mélanges, servez de délicieux potages d'un vert ou d'un jaune intense ! **Les ingrédients idéaux pour de nombreux potages, clairs ou mixés**.

4x2,5kg - M1S610 - M2S610

Mélange d'herbes aromatiques à l'italienne

Ardo élargit sa gamme d'herbes aromatiques. **Composé d'oignons rouges, de persil, de basilic, de pousses d'ail, de thym et d'origan, ce mélange d'herbes italiennes** s'impose comme un incontournable dans n'importe quelle cuisine. Un mélange parfait dans un dressing à l'huile d'olive ou pour apporter une touche méditerranéenne à vos plats de pâtes. Vous les aimerez pour leur couleur et leur goût.

5x1kg - KIM210

Okra

Ce fruit, très populaire dans des pays comme la Grèce, la Turquie et l'Egypte, se prépare comme un légume et peut s'**utiliser dans des potées ou des soupes**. Pour une touche délicieusement exotique !

10x1kg - OKR310

Feuilles de chou frisé/vert (IQF)

Les feuilles de **choux frisé/vert** sont **surgelées individuellement (IQF)**, ce qui leur permet de conserver 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.

4x1,5kg - KGI410

ardo

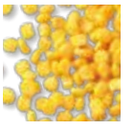
Focus sur l'innovation

Nouvelles du marché et des récoltes

La fin de l'année constitue le moment idéal pour faire le point sur les résultats des récoltes.

2013 restera dans les annales comme une année chahutée, difficile et déficitaire pour les cultivateurs de légumes européens. Tout a commencé par un hiver beaucoup trop long et un printemps qui s'est longtemps fait attendre, avec toutes les conséquences que cela implique : du retard dans les semis et par conséquent aussi dans les récoltes.

L'été s'est ensuite avéré trop sec et l'automne a été marqué par des précipitations bien plus importantes que les normales saisonnières. Toute cette pluie a rendu les récoltes plus difficiles et a causé beaucoup de dégâts.



Au moment de boucler l'année 2013, nous pouvons d'ores et déjà dire que, pour certains légumes comme les **petits pois, le maïs et les épinards en branches**, les volumes ne seront pas suffisants pour couvrir la demande globale jusqu'à la prochaine récolte en 2014. Les températures récentes ont également eu un impact sur les récoltes de **choux-fleurs et de haricots**.

Les importantes chutes de pluie qui se sont abattues sur la péninsule ibérique fin novembre pourraient avoir des conséquences sur nos stocks de **poivrons et de brocolis**.

Les pénuries actuelles et à venir se reflètent déjà dans la croissance exponentielle de la demande de légumes surgelés. Toutes les demandes ne pourront malheureusement pas être satisfaites.

Grâce à un programme bien étudié et un choix sélectif des zones de culture, Ardo entend néanmoins assurer la jonction avec les récoltes de 2014.

La demande est également stimulée par une tendance de plus en plus grande à l'innovation. Il est clair que la dynamique du secteur dépend désormais du caractère innovant des produits lancés sur le marché.

Lors du salon d'Anuga et de ceux qui ont suivi, Ardo a une nouvelle fois pu confirmer son rôle de pionnier dans le secteur des fruits et légumes fraîchement surgelés. Une stratégie qui plaît à l'ensemble de nos partenaires commerciaux.

Nous prévoyons donc de nouvelles innovations dans le segment des fruits et légumes fraîchement surgelés en 2014. Nous restons, à cet égard, ouverts à toutes les propositions de nos partenaires. Ce n'est qu'ensemble que nous parviendrons à grandir en 2014 !

Édition de fin novembre 2013

Durabilité

Ardo continue à s'engager dans la durabilité

Chaque jour, Ardo met tout en œuvre pour que la récolte et la production de ses fruits et légumes se fassent de la manière la plus durable possible. Toutes les mesures que nous prenons dans ce domaine sont décrites dans notre **quatrième Rapport de Responsabilité Sociétale**. En voici quelques exemples.

Dans le domaine de Puijenbroek (propriété d'un de nos cultivateurs) en Hollande méridionale, l'environnement et la durabilité ne sont pas de vains mots. La ferme a d'ailleurs été récompensée par Unilever et a reçu le prestigieux statut de **'ferme modèle Knorr'**, un prix qui couronne **les fermes où les pratiques durables sont les plus développées**.

Le domaine de Puijenbroek est la première de nos fermes à avoir reçu ce label de qualité. Une deuxième exploitation située à Marke (Belgique) et appartenant à la famille Vercruysse s'est également vu octroyer ce titre récemment. Deux autres fermes sont actuellement en lice pour obtenir cette reconnaissance.

Le cas échéant, Ardo donne aussi des conseils à ses fournisseurs dans les pays émergents afin de les aider à faire croître leur entreprise dans le respect des valeurs prônées par Ardo et nos clients. Dans la ville d'Hubli (Inde), notre collaboration avec notre fournisseur local **Tropicool** va même un cran plus loin. **Nous avons en effet partagé avec nos collaborateurs sur place toutes nos connaissances et notre expérience afin qu'ils puissent optimiser leurs activités de production et de contrôle de la qualité, notamment dans le domaine de la durabilité.**

En savoir plus sur les mesures que nous prenons en matière de durabilité ? Téléchargez notre Rapport de Responsabilité Sociétale sur le site www.ardo.com.

Nouvelles d’Ardo

Beau succès aux salons ‘Horeca Expo’ et ‘Alles für den Gast’

Ardo s’est une nouvelle fois distingué aux salons ‘Horeca Expo’ à Gand (B) et ‘Alles für den Gast’ à Salzbourg (A). Nos nouveaux produits y ont remporté un franc succès. Nous avons encore pu compter sur votre intérêt et votre confiance.

Cette année encore, nous avons organisé un concours à Gand (Belgique). Les cinq heureux gagnants ont remporté un magnifique set de couteaux. Nous leur présentons toutes nos félicitations et vous remercions pour la confiance que vous nous témoignez.

Nouveaux collaborateurs

Dirk Friedrich est venu renforcer nos rangs en septembre, en tant que **National Key Account Account Manager Retail sur notre site de Ratingen en Allemagne**.

Annemiek Biemans-Zagers a rejoint **le service de développement produits d’Ardo Zundert (Pays-Bas)** début octobre. Annemiek possède déjà plus de 16 années d’expérience dans le domaine.

En octobre, **Mirek Charvat** est venu renforcer l’équipe d’**Ardo Mochov** (Tchéquie) en tant que **Key Account Manager Food Service**.

Mochov se lance dans une grande campagne de communication

Début de l’année dernière, notre marque ‘Mochov’, en Tchéquie, a remporté le prix ‘choix du client’ pour les mélanges de légumes ‘Polabanka’ (mélange Julienne) et ‘Mochavanka’ (mélange Brunoise). **Une campagne de communication à l’attention des consommateurs** a, par conséquent, été lancée à la mi-octobre afin de mettre encore plus en avant les qualités de ces produits et leurs applications possibles, et ce, via des affiches, des décorations en magasin, des publicités, des promotions et des dégustations.
Cette campagne s’est également prolongée sur le site **www.ardomochov.cz**, entièrement remanié, qui présente toute la gamme de produits ainsi que les nouveautés de la société.

Les Tapas

Vous voulez surprendre vos clients et vos invités pendant les fêtes ou à l’occasion d’une fête de communion ? Dans ce cas, jetez un œil sur notre large gamme ‘Les Tapas’. Vous y trouverez **de délicieux amuse-bouches, des burgers et bien d’autres gourmandises encore. Une alternative idéale aux snacks habituels, qui ravira aussi les végétariens !**

Ardo séduit aussi en Russie

Les délicieux fruits et légumes fraîchement surgelés d’Ardo sont également très appréciés en Russie. Plusieurs blogueurs et journalistes russes se sont rendus sur notre site d’Anuga pour y goûter nos tout nouveaux produits et nos recettes. Le goût et la qualité de notre gamme les ont vraiment impressionnés. Le grand magazine spécialisé Food Services a consacré un article à nos produits !

Ardo culinaire

Soupe de potiron à la jonagold et au magret de canard fumé

Ingrédients Ardo (pour 4 personnes)

400g de mélange de légumes pour potage jaune M1S610, 400g de courge / potiron (butternut squash) en cubes POM610, 100g de quartiers de pommes XAS310, 10g d'ail haché LOK010, 5g de persil PEG010

Autres ingrédients

1,5l de bouillon de volaille, 50g de magret de canard fumé, 1dl de crème, 1 anis étoilé

Préparation

Versez le mélange pour potage jaune, les dés de potirons, les quartiers de pommes et l'ail avec le bouillon de volaille. Laissez mijoter. Mixez le tout jusqu'à obtenir un beau potage jaune. Ajoutez l'anis et laissez mijoter quelques instants, selon votre goût. Ajoutez une touche de persil, un soupçon de crème et le magret de canard haché.

Rigatoni au poulet, tomate et poivron

Ingrédients Ardo (pour 4 personnes)

1kg de Rigatoni RGT210, 250g de Letscho (mélange de poivrons et d'oignons en sauce tomate) MLT610

Autres ingrédients

600g de filets de poulet en dés, 250ml de crème, 0,5dl de vin blanc, 100g de copeaux de parmesan, 0,5dl d'huile d'olive, quelques feuilles de basilic, poivre et sel

Préparation

Faites revenir les dés de poulet dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Ajoutez le vin blanc, le Letscho et la crème. Portez à ébullition. Ajoutez les rigatoni et poursuivez la cuisson. Présentez sur une assiette avec les copeaux de parmesan et les feuilles de basilic.

Bon appétit!

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 - +34 955 660 648 - +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 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C014697

012014-01

FOCUS 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: ❏ Légumes frits ..... ❏ Tomates .....

❏ Mélange pour potage ❏ 'Les Tapas' ..... ❏ Pâtes .....

❏ Borsch ❏ Feuilles de chou frisé / vert IQF..... ❏ Okra .....

❏ Mélange d'herbes aromatiques à l'italienne

Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie