

Dans ce numéro

- Manger sain, c'est aussi mettre de la couleur dans son assiette
- Inspiration barbecue
- Durabilité
- Nouvelles du marché et des récoltes
- Nouvelles d'Ardo
- Ardo culinaire

Salons

SIAL - FR
19-23/10/2014
PARIS
www.sialparis.com

CONXEMAR - ES
7-9/10/2014
VIGO
www.conxemar.com

Vous trouverez plus d'informations sur ces salons d'automne dans la prochaine édition d'Ardo Actuel.

Suivez-nous sur Facebook et LinkedIn



Manger sain, c'est aussi mettre de la couleur dans son assiette

Pour Ardo, une alimentation saine est une priorité. Voilà pourquoi nous ne pouvons assez insister sur l'importance de consommer chaque jour suffisamment de fruits et légumes. Mais ce n'est pas tout. En effet, d'après les recherches, nous trouverons toutes les vitamines et tous les minéraux dont nous avons besoin si nous modulons nos habitudes alimentaires autour d'une palette diversifiée de couleurs. Les fruits et légumes d'une certaine couleur présentent souvent les mêmes bénéfices pour notre santé. Aussi avons-nous classé par couleur quelques-uns des délicieux produits Ardo.

JAUNE

Les fruits et légumes jaunes sont riches en pigments de type zéaxanthine et lutéine. Ceux-ci nous protègent contre certaines maladies liées à l'âge, telle que la cataracte. Ces pigments sont également bénéfiques pour le cœur, la digestion et le système immunitaire. **Nos produits jaunes : poivron jaune, maïs, ananas, mangue, ...**

ORANGE

Les fruits et légumes oranges contiennent une grande quantité de lutéine. Ils prémunissent contre certains problèmes de vue à un âge plus avancé et favorisent la production de collagène. **Nos produits oranges : carotte, potiron, ...**

ROUGE

Les fruits et légumes rouges contiennent une grande quantité de lycopène. Cette substance influencerait favorablement le fonctionnement cardiaque ainsi que la circulation sanguine. **Nos produits rouges : tomate, poivron rouge, betterave rouge, framboise, ...**

VERT

La chlorophylle est un puissant antioxydant qui renforce le système immunitaire et présenterait même des caractéristiques anticancéreuses. **Nos produits verts : brocoli, haricot, courgette, pois, ...**

BLEU-VIOLET

Les anthocyanes présentes dans les fruits et légumes bleus et violets sont de puissants antioxydants. Leurs propriétés peuvent offrir une protection contre les maladies cardiaques, prévenir l'artériosclérose et maintenir le taux de cholestérol à niveau. **Nos produits bleus/violet : myrtille, mûre, chou rouge, oignon rouge, aubergine...**

BLANC

Les légumes blancs contiennent des substances qui réduisent le risque de cancer. **Nos légumes blancs : panais, chou-fleur, navet, champignons, ...**

ARDO VOUS SOUHAITE D'ORES ET DÉJÀ UN ÉTÉ COLORÉ, SAIN ET AGRÉABLE !

Nouvelles d'Ardo

ARDO ET DUJARDIN FOODS SIGNENT UN ACCORD DE FUSION

Ces deux sociétés belges de produits surgelés, fondées indépendamment l'une de l'autre il y a 40 ans par deux frères, se préparent à se réunir en une seule entreprise, sous réserve de l'approbation des autorités compétentes. Dans le cadre de la transaction, NPM Capital, une société de capital-investissement qui détient une participation minoritaire dans Dujardin Foods, vend sa participation. Dans le nouveau groupe 100% des parts seront détenues par les familles Haspeslagh.



Debout de gauche à droite : Jan – Philippe – Ignace – Paul Haspeslagh
Assis de gauche à droite : Xavier – Marc – Bernard Haspeslagh

La logique de ce projet de fusion est de créer une solide plateforme de travail permettant à l'entreprise d'opérer pour les années à venir de manière durable dans le secteur des légumes, fruits et herbes surgelés, et de construire une compagnie familiale gérée de manière professionnelle par la troisième génération de managers.

Pendant la planification de l'intégration, les deux sociétés continueront de fonctionner de manière indépendante, sous la direction de Jan Haspeslagh pour Ardo, et de Rik Jacob pour Dujardin Foods. Le futur conseil d'administration, présidé par Philippe Haspeslagh, sera composé de représentants de la famille et de deux administrateurs indépendants. Le nouveau groupe s'appellera Ardo.

La fusion des deux entreprises partageant la même vision permettra de mobiliser toutes les synergies existantes notamment via des zones d'activités complémentaires, afin de consolider les positions et la compétitivité sur le marché. Après la période initiale, des mesures seront prises pour garantir le maintien voire l'amélioration des produits, des services et des relations avec la clientèle. La nouvelle structure visera à répondre aux exigences du marché et à renforcer les relations avec les partenaires dans les marchés du détail, de la restauration hors foyer et de l'industrie alimentaire.



ARDO VISITE L'HÔPITAL ST.-REMBERT



En janvier 2014, la cuisine flambant neuve de l'hôpital St.-Rembert de Torhout (B) a été 'baptisée'. Avec une fierté bien de circonstance, Gunther Van de Velde, le chef-cuisinier responsable et acheteur, nous a fait découvrir cette cuisine à la pointe de la technologie, qui se compose de différentes zones (zone de préparation, zone chaud et froid et assemblage). Chaque jour, quinze collaborateurs préparent ici 450 repas pour les patients et le restaurant, la crèche, des service-flats et un couvent. Nous avons profité de l'occasion pour filmer cette facilité dans le cadre du nouveau film d'entreprise d'Ardo.

LES NOUVELLES VIDÉOS D'ARDO TV SONT EN LIGNE !

Envie de découvrir de délicieuses nouvelles préparations avec les produits existants ou nouveautés d'Ardo ? Alors, sur Ardo TV, nous vous servirons au doigt et à l'œil. Notre conseiller culinaire Peter De Wandel (B) vous fournira quelques suggestions de manière simple et claire. Que diriez-vous d'une salade bien fraîche au mélange de légumes pour soupe, l'une des nouveautés de l'offre Ardo ? Laissez-vous surprendre. **Découvrez toutes ces infos dans la rubrique 'Ardo TV' sur www.ardo.com.** Bon appétit !



SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK ET LINKEDIN

Vous souhaitez être tenu au courant des nouveautés d'Ardo ? Alors aimez notre page Facebook ou suivez-nous sur LinkedIn. Cela en vaut certainement la peine car, de cette manière, vous ne manquerez aucune de nos astuces, délicieuses recettes et informations sur nos nouveaux produits. Suivre Ardo sur Facebook ? Rien de plus simple. Il vous suffit de vous connecter avec votre compte Facebook personnel à www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits.



Sur notre page LinkedIn, vous trouverez davantage d'informations relatives à notre entreprise. <http://www.linkedin.com/company/ardo>

Inspiration barbecue



TOUT POUR UN BARBECUE INOUBLIABLE

Un barbecue peut être tellement plus qu'une fête de la viande. Avec quelques produits Ardo, vous remplirez en un clin d'œil, votre table de jardin de préparations exquises et originales. Notre expert du barbecue, Rasmus Bleeg (Product Developer chez Ardo-Frigodan Danemark), vous a concocté une série de savoureuses idées barbecue à l'aide des produits Ardo les plus récents. Vous retrouverez les recettes complètes sur www.ardo.com.

PIZZA AU PESTO ET AUX TOMATES CERISES

Les tomates cerises Ardo sont succulentes et se distinguent également par **une belle couleur intense**. Elles apportent saveur et couleur à différentes sauces, préparations de pâtes et pizzas.

4 x 2,5 kg – CHT610



AVOCATS GRILLÉS ASIAN STYLE

L'avocat Ardo est **parfaitement mûr** et est donc idéal pour la préparation du guacamole. Il se distinguera dans **de nombreuses autres préparations** (wraps, sandwiches, salades...), et ce, **sous diverses formes** (en dés, tranches, purée...).

10 x 1 kg – XAV310



POULET BARBECUE AVEC POMMES DE TERRE AUX HERBES ITALIENNES

Regardez en dernière page pour la recette.

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 élément incontournable dans n'importe quelle cuisine. Un mélange parfait dans un dressing ou pour épicer vos plats.

5 x 1 kg - KIM210



Surfez sur www.ardo.com pour découvrir ces recettes succulentes.

IDÉES POUR 5 DÉLICIEUX ACCOMPAGNEMENTS DE BARBECUE

FRITES DE LÉGUMES À LA MENTHE

Vu le succès des frites de légumes dans la restauration, **Ardo a également développé un conditionnement pour la vente au détail. Avec cet emballage attrayant de 500 g, vous ne manquerez pas d'inspirer de nombreux enfants et parents.**

Ce délicieux mélange de frites croquantes de panais et de carottes peut être servi en diverses occasions en tant qu'alternative aux frites traditionnelles. En outre, ces frites de légumes sont parfaites pour les végétariens. Elles se préparent facilement à la friteuse ou au four.
12 x 500 g - UWP510
4 x 2 kg - UWP210



NOUVEAU

TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET VERTES

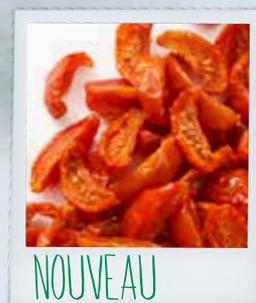
Ces délicieuses olives sont cultivées dans le sud-ouest de l'Espagne et surgelées sur notre site de Badajoz. Faciles à doser, elles compléteront à merveille différentes préparations méditerranéennes.
Olives noires en rondelles :
10 x 1 kg - OLZ310

CRÈME D'AVOCAT À LA CORIANDRE, À LA CRÈME ÉPAISSE ET À L'AIL

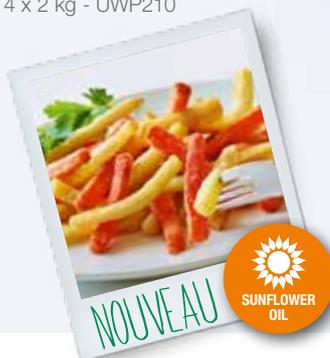
AÏOLI AVEC UN MÉLANGE D'HERBES AROMATIQUES À L'ITALIENNE

TOMATES SÉCHÉES AU FOUR MARINÉES DANS DE L'HUILE AVEC UN MÉLANGE D'HERBES AROMATIQUES À L'ITALIENNE, DU ZESTE DE CITRON, DU SEL, DU POIVRE NOIR ET DE L'AIL

Ces savoureuses tomates conviennent pour divers mélanges et sauces et peuvent se déguster en tant que bouchées apéritives. Elles sont d'une couleur rouge intense et ont une texture parfaite.
10 x 1 kg - TOG310



NOUVEAU



NOUVEAU



3 DÉLICIEUSES SALADES POUR LE BARBECUE

SALADE VERTE

aux avocats, mangues, tomates séchées au four et amandes salées et grillées
Regardez en dernière page pour la recette.

SALADE CLASSIQUE DE PÂTES JAUNES

aux rigatoni et mélange de légumes pour potage jaune



SALADE DE TOMATES CERISES

au tomates séchées et fromage cottage

QUELLES SONT LES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE GRILLADE ?

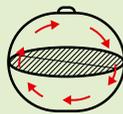
Méthode de la grillade directe

Avec cette méthode de grillade classique, vous utilisez la chaleur directe et cuisez les aliments **directement sur la grille, au-dessus des braises.**



Méthode indirecte

Avec cette technique de cuisson lente, vous laissez vos préparations (souvent des pièces plus volumineuses, comme un rôti ou une volaille) griller plus longtemps. **Vous ne cuisez pas vos aliments directement au-dessus des braises, mais grâce à la circulation d'air chaud autour de la viande.** Vous placez donc les aliments à côté de la source de chaleur. N'oubliez pas de placer le couvercle sur le barbecue !



Le Danois Rasmus Bleeg, Product Developer pour Ardo/Frigodan (DK), est également en charge du développement de nouveaux produits.

Rasmus est chef d'équipe dans le cadre du BSGH (Backyard Superstar Grill Heroes). Il a remporté de nombreux prix au Danemark lors de championnats de barbecue, ainsi qu'un titre mondial avec le Danish National BBQ Team.



Durabilité



ARDO GEER

L'expérience très positive que constitue le stockage durable de 30 000 palettes dans l'entrepôt frigorifique d'Ardo Ardoie (B), associé à un centre de distribution logistique efficace, va faire des émules. En effet, Ardo a décidé de réaliser des investissements similaires sur d'autres sites.

En juin, **le nouveau centre de distribution entièrement automatisé d'Ardo Geer (B)** ouvrira ses portes. Le nouvel entrepôt à surgelés peut, sur une surface de 6 500 m² et une hauteur vertigineuse de 36 mètres, contenir pas moins de 32 000 palettes. Cet entrepôt pourra traiter jusqu'à 230 mouvements de palettes par heure, ce qui permettra à Ardo Geer de charger 4 camions par heure dans la zone de composition automatisée des commandes.

Chez Ardo Zundert (NL), on travaille, depuis février, à la construction d'un nouveau centre de distribution.



Le nouvel entrepôt frigorifique, qui vient s'ajouter aux deux autres déjà présents, fait 33 mètres de haut, s'étend sur une surface de 6 500 m² et possède une capacité de 24 000 palettes. La mise en service est prévue pour avril 2015, à temps pour le début de la nouvelle saison de l'épinard. Outre l'entrepôt frigorifique, une zone naturelle de 4,7 hectares, avec des

étangs et sentiers de promenade, sera également aménagée. Cette zone verte doit assurer une transition douce entre nature et industrie.

QUELQUES ATOUTS DES CENTRES DE RÉFRIGÉRATION ET DE DISTRIBUTION ENTièrement AUTOMATISÉS EN MATIÈRE DE DURABILITÉ :

- Grâce à une étude énergétique préalable approfondie, le centre de distribution peut fonctionner de la manière la plus efficace qui soit sur le plan énergétique.
- Grâce à une ingénieuse installation de réfrigération dotée d'une fonction de récupération de la chaleur et du froid, les bureaux peuvent être chauffés et réfrigérés.
- Dans les entrepôts frigorifiques conventionnels, les chariots élévateurs placent et enlèvent les stocks dans des rangées dotées de positions. Pour atteindre une palette déterminée, il faut donc procéder à de nombreux déplacements. En outre, cette technique ne permet d'utiliser que 85% de la capacité de stockage. Un entrepôt entièrement automatisé est équipé d'un système intelligent qui permet à un chariot sur rails (alimenté grâce à des systèmes de récupération d'énergie) d'atteindre directement et automatiquement une palette individuelle se trouvant à une position donnée. Il est ainsi possible d'exploiter 98% de la capacité de stockage.
- Étant donné que, dans un entrepôt en hauteur, les mouvements de palette sont effectués automatiquement, les besoins en éclairage sont très restreints.
- Grâce à la construction en hauteur, la surface nécessaire est réduite de deux tiers.

Nouvelles du marché et des récoltes

NOUVELLES DU MARCHÉ

La consommation de légumes surgelés au cours du premier trimestre 2014 a été relativement stable dans tous les segments et tous les pays. Les récoltes d'épinards et de petits pois de 2013, déficitaires en Europe, ont entraîné un faible niveau de stocks, ce qui parfois, dans certains pays, n'a pas permis d'assurer la jonction avec les nouvelles récoltes.



Grâce à son réseau européen de sites de production, Ardo a toutefois réussi à prévoir des volumes supplémentaires d'**épinards** pour la production de 2013. Ardo a ainsi pu honorer tous les contrats existants et répondre aux demandes supplémentaires de ses clients partenaires. De plus, l'hiver doux que

nous avons connu a permis d'éviter un « boom » de la demande.

En 2014 aussi, nous constatons déjà une hausse de la demande de légumes bio. Voilà pourquoi tous les segments du marché et tous les pays se concentrent davantage sur la commercialisation ou le traitement de ce type de légumes. Le groupe Ardo qui, depuis des années, a instauré sa propre production de gamme bio, se concentrera aussi dans les prochaines années sur ce segment.

NOUVELLES DES RÉCOLTES

Après un hiver marqué par des températures exceptionnellement élevées, le printemps a été caractérisé par des pluies abondantes dans quelques zones de culture européennes. Ce phénomène s'est avéré néfaste pour les cultures printanières dans ces zones.



Cultures particulièrement touchées : Portugal

Les fortes pluies ont empêché l'ensemencement **des petits pois et des fèves**. La culture a dû être réduite de moitié. Un sérieux contretemps quand on sait qu'en raison de stocks de petits pois déjà faibles, une production précoce au Portugal aurait été idéale pour assurer une meilleure jonction avec la production européenne plus importante.



France

Les pluies abondantes ont provoqué beaucoup de dégâts, surtout en Bretagne, l'une des plus importantes zones de culture de légumes en France. **Le rendement de la récolte des épinards a chuté de 30%**. L'ensemencement des épinards de printemps a dû être reporté, de sorte qu'il n'a vraisemblablement pas été possible de semer sur toutes les surfaces prévues. Il sera donc difficile d'obtenir des récoltes exceptionnelles.

En ce qui concerne les autres légumes, l'ensemencement ou la plantation ont été, dans de nombreux cas, un peu ralentis. Nous espérons que ce sera compensé par des conditions de croissance favorables dans les mois prochains, afin d'atteindre les volumes de production prévus pour 2014.

De nouveau un début d'année mouvementé et un sacré défi pour 2014 !

Édition de fin avril 2014



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.



Ardo culinaire



POULET BARBECUE AUX POMMES DE TERRE À L'ITALIENNE

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 filets de poulet, 800g de demi-pommes de terre en chemise Ardo (ARW), 3 cuillères à soupe d'herbes italiennes Ardo (KIM), 1 cuillère à café de graines de fenouil, 3 + 1 cuillères à soupe d'huile d'olive, sauce barbecue, poivre et sel

Pour la marinade : 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu, 1 cuillère à café d'oignon en poudre, 1 cuillère à café de paprika en poudre, 2 cuillères à café de sel, 2 cuillères à café d'ail en poudre, 1 cuillère à café d'origan, une pincée de cumin

Préparation

Répartissez les demi-pommes de terre (surgelées) sur un plat à gril. Mélangez avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre. Grillez indirectement les pommes de terre pendant environ 45 minutes. Incorporez ensuite les herbes italiennes, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les graines de fenouil. Remettez le plat contenant les pommes de terre sur le gril. Laissez-les encore cuire indirectement une vingtaine de minutes.

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir la marinade sèche. Répartissez-la sur les filets de poulet.

Grillez les filets de poulet environ 4 minutes de chaque côté, directement sur le feu. Laissez-les encore griller indirectement pendant environ 5 minutes après les avoir enduits de sauce barbecue. Servez les filets de poulet grillés avec les pommes de terre préparées à l'italienne et une délicieuse sauce barbecue.

Suggestion: Fumez les filets de poulet avec quelques écorces de pommier pour un délicieux goût fumé.



SALADE VERTE COMPOSÉE D'AVOCATS, DE MANGUE, DE TOMATES CONFITES ET D'AMANDES SALÉES ET GRILLÉES

Ingrédients (pour 4 personnes)

3 demi-avocats Ardo (XAV), 200g de mangue Ardo (XMA), 150g de tomates confites (TOG), 1 salade romaine, des amandes salées, du vinaigre balsamique, de l'huile d'olive, du sel et du poivre

Préparation

Lavez quelques feuilles de salade romaine. Émincez la salade en lanières d'environ 4 cm.

Mettez la salade dans un saladier.

Coupez 3 demi-avocats Ardo en dés. Ajoutez ensuite 200g de mangue Ardo dégelée et 150g de tomates confites dans la salade. Versez un filet de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Assaisonnez la salade à votre convenance avec un peu de sel et de poivre.

Grillez les amandes dans un petit filet d'huile dans une poêle jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Assaisonnez avec du sel selon votre envie. Garnissez la salade d'amandes salées et grillées.



(disponible uniquement au Royaume-Uni)

BON APPÉTIT !

Surfez aussi sur www.ardo.com pour découvrir de nombreuses autres recettes surprenantes !



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoe - 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
+7 499 682 73 54 - +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





Nous préservons les bienfaits de la nature

Franchir 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 recevoir plus d'informations:..... Frites de légumes Tomates cerises
 Olives Tomates séchées au four Avocats
 Mélange d'herbes aromatiques à l'italienne