



Dans ce numéro

Ça bouge chez Ardo
 La gamme d'Ardo en quelques mots
 Pleins feux sur les salons d'automne
 Nouvelles d'Ardo
 Nouvelles du marché et des récoltes
 Durabilité
 Ardo Culinaire

Salons

CONXEMAR VIGO - ES
 7-9/10/2014
 Stand H17
www.conxemar.com

SIAL PARIS - F
 19-23/10/2014
 Hall 5A - Stand T111
www.sialparis.fr

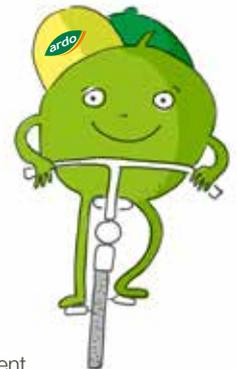
ALLES FÜR DEN GAST SALZBOURG - AT
 8-12/11/2014
 Hall 10 - Stand 1206
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GAND - BE
 23-27/11/2014
 Hall 8 - Stand 8319
www.horecaexpo.be

Renseignez-vous sur notre action salon à l'occasion de l'Horeca Expo de Gand !

Ça bouge chez Ardo !

Le Tour de France, la Coupe du monde de hockey et, naturellement, la Coupe du monde de football au Brésil : l'été a été particulièrement riche en événements sportifs. Ardo n'est pas non plus resté les bras croisés au cours de ces derniers mois. Nous avons ainsi organisé toute une série d'activités autour de la santé et du sport dans le cadre de notre programme Fit@Ardo. Inutile de vous rappeler l'adage "un esprit sain dans un corps sain".



Les choses ont également bougé au niveau de nos produits fraîchement surgelés. Aux États-Unis, un énorme budget a été dégagé en vue **de promouvoir les nombreux atouts de ce type d'aliments**. Aux Pays-Bas et en Allemagne, des actions ont été organisées pour récompenser les meilleurs détaillants et les meilleurs producteurs dans ce domaine. Et en Belgique, la Vegebe (la fédération de la transformation belge de légumes et de commerce en légumes industriels) a lancé un nouveau site internet ainsi qu'une brochure sur les légumes fraîchement surgelés. Dans un secteur en mouvement permanent, Ardo n'a évidemment pas l'intention de se laisser distancer. **C'est la raison pour laquelle nous continuons d'investir**. De **nouveaux centres de stockage et de distribution** ont ainsi été inaugurés sur nos sites de Zundert (NL), Geer (B) et Ashford (UK) et **les lignes d'emballage** à Zundert (NL), Alpiarça (PT) et Saint Sever (F) **ont été agrandies**.



La durabilité n'est pas un vain mot chez Ardo. À Ardoie (B), l'eau de pluie est désormais transformée en eau potable. Et des initiatives d'aménagement du paysage (green landscaping) sont menées sur l'ensemble de nos sites. **Ardo Actuel respecte l'environnement.**

Vous ne remarquerez peut-être pas la différence, mais celle-ci aura un impact considérable sur le plan environnemental : Ardo Actuel est imprimé sur du papier entièrement recyclé. Dans la mesure du possible, nous effectuerons aussi nos autres impressions sur du papier écologique FSC, avec des encres à base d'eau.



Vous souhaitez en savoir plus sur les actions menées par Ardo dans tous ces domaines ? Nous nous ferons un plaisir de vous en parler lors de l'un de nos prochains **salons d'automne**, au cours desquels vous pourrez également goûter nos tout **nouveaux produits**. Nous nous réjouissons de vous y rencontrer !

Notre gamme en quelques mots

Classics

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



Fenouil



Okra



Haricots mungo



Mélange de légumes oubliés



Sugar snap peas (pois croquants)

Express

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



Tagliatelle



Pölée Andalouse



Pommes de terre "coupe rustique"



Mélange de riz sauvage



Oignons pré-frits

à table

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



Insalata Mediterranea



Risotto Spinaci



Légumes grillés au balsamique



Letscho

Les Fruits

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



Brunoise de fruits



Rhubarbe rouge



Fruits des Tropiques



Purée de banane



Myrtilles

Les Tapas

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



Rondelles d'oignons



Burgers de légumes



Légumes panés



Nuggets de brocolis

Bio Organie

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



Tomates



Champignons



Poireaux



Garnitures de brocolis



Epinards à la crème

Fines Herbes

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



Aneth



Echalote



Ciboulette



Ail



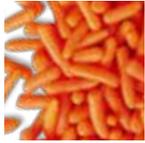
Basilic

Nouvelles du marché et des récoltes

Septembre est traditionnellement le mois durant lequel on dresse un premier bilan de l'année de récolte qui s'achève.



Épinards - La récolte d'hiver et de printemps est satisfaisante. La demande en épinards et en préparations à base d'épinards est en forte augmentation. Les programmes de production ont été optimisés à la hausse, afin que l'on puisse pour la première fois dépasser la barre des 100 000 tonnes de production en Belgique en 2014. Une excellente prestation.



Carottes - La culture et la production de jeunes carottes s'est déroulée dans de bonnes conditions. La qualité et le volume sont conformes aux attentes.



Pois - La récolte des pois avait bien commencé mais ce résultat n'a pas pu être maintenu sur toute la période de récolte. Les conditions climatiques capricieuses et surtout les fortes pluies nous ont contraints à laisser de côté les champs trop mûrs afin d'obtenir un standard de qualité satisfaisant. Au final, un maximum de 95 % des volumes de récolte prévus sera atteint. La situation est moins bonne pour la récolte des pois bio, qui affiche une baisse de production allant jusqu'à 30 %. En revanche, la consommation des légumes bio dans tous les segments du marché est en hausse.



Chou-fleur - La production est conforme aux volumes prévus. La qualité est excellente.



Haricots - La récolte est toujours en cours. Pour l'instant, il n'y a pas de remarques spécifiques à formuler.



Poivrons - La récolte a débuté vers la mi-juillet au Portugal et la mi-août en Espagne. Dans les deux pays, les perspectives sont positives concernant la qualité et les volumes prévus.

Courgettes - La récolte est conforme aux attentes, tout comme la qualité. Les autres légumes d'automne et d'hiver (oignons, choux, poireaux, choux de Bruxelles, céleri, salsifis, etc.) se portent bien. Nous vous en dirons plus à propos des résultats finaux dans notre édition de décembre.

Fruits - Pour la plupart des variétés de fruits, les résultats de récolte sont conformes aux attentes, avec une bonne qualité et des volumes satisfaisants.

Le fraîchement surgelé se mondialise de plus en plus et découvre de nouveaux horizons. Les débouchés au sein de l'Europe sont entre-temps plutôt stagnants en raison de la grande disponibilité de légumes et fruits frais. En revanche, en dehors de l'Europe, les débouchés en matière de légumes et fruits fraîchement surgelés augmentent fortement grâce à la reconnaissance de leur qualité et de leur caractère pratique.

Durabilité

Économies d'énergie

Ardo met tout en œuvre pour gérer sa consommation d'électricité, de combustibles et d'eau de façon durable et efficace. Et nos efforts portent leurs fruits. Une comparaison annuelle montre en effet que nous parvenons chaque année à **réduire notre consommation de ressources naturelles**. Nous poursuivrons évidemment cette politique à l'avenir.

Comparaison annuelle

Evolution des chiffres 2013 par rapport à 2012

Electricité	- 1,3%	
Combustibles	- 1,0%	
Eau	- 4,5%	

Des abeilles et des fleurs ...

Les bourdons et les abeilles jouent un rôle crucial dans la chaîne alimentaire, mais ces insectes sont de plus en plus menacés. À Ardo, nous nous plions en quatre pour leur rendre la vie plus facile. Différentes espèces de fleurs ont ainsi été plantées sur deux hectares de terrains inexploités autour de l'usine. Nous leur avons même construit **un hôtel**. Cette structure, en bambou et en bois, permettra aux bourdons et aux abeilles solitaires de passer l'hiver à l'abri.



Ardo Geer remporte le Sustainable Partnership Award

Ardo Geer (B) a récemment gagné le "Sustainable Partnership Award" pour la Belgique. Ce prix récompense **les partenariats les plus innovants dans leur manière d'apporter des solutions aux enjeux sociétaux**.

Ardo Geer a participé au projet de réserve naturelle du Haut-Geer, un partenariat "gagnant-gagnant" avec deux autres organisations : l'ONG Natagora et la coopérative agricole 'Apligeer'. Ensemble, les trois partenaires sont parvenus à **mettre en place une réserve naturelle de 26 hectares**, un véritable paradis pour les oiseaux et un endroit idéal pour l'observation ornithologique. Le projet est également en course pour un Sustainable Partnership Award au niveau européen.

Pleins feux sur les salons d'automne



TOMATES CERISES

Succulentes et d'une belle couleur rouge intense.
CHT610 - 4x2,5kg
CHT810 - 1x10kg



TOMATES SÉCHÉES AU FOUR

Un goût méditerranéen et une texture parfaite. Faciles à portionner et sans trop d'huile.
TOG310 - 10x1kg



FEUILLES DE CHOU FRISÉ/CHOU VERT (IQF)

Délicieux et très nutritif, ce légume d'automne et d'hiver est idéal pour une potée, des salades ou une préparation au wok.
KG1410 - 6x1,5kg



FRITES DE LÉGUMES

Des carottes et panais frits dans de l'huile de tournesol délicieusement croustillants. En apéro ou pour ajouter une touche originale dans de nombreux plats.
UWP210 - 4x2kg
UWP510 - 12x500g

Pour plus d'informations sur ces produits, téléchargez l'application Layar et scannez ces photos.



INTERACTIVE PRINT



Download the free Layar App



Scan this page



Discover interactive content



DEMI AVOCAT

Ces avocats parfaitement mûrs sont parfaits pour préparer du guacamole. Ils peuvent aussi être utilisés dans de nombreux plats et sous diverses formes.
XAV310 - 10x1kg



MÉLANGE D'HERBES AROMATIQUES À L'ITALIENNE

Ce savoureux mélange d'herbes méditerranéennes a sa place dans n'importe quelle cuisine et est idéal pour épicer vos plats.

KIM210 - 5x1kg



OLIVES NOIRES ÉMINCÉES

Ces délicieuses olives conviennent parfaitement comme ingrédient dans différentes préparations méditerranéennes ou pizzas.

OLZ310 - 10x1kg

OLZ810 - 1x10kg



ÉPINARDS 'FOGLIA'

Les feuilles de ces magnifiques épinards "en couche" sont cueillies très jeunes et leur goût est particulièrement doux.

S6B610 - 4x2,5kg



LÉGUMES GRILLÉS

Avec des marques de grill encore plus visibles. Un plaisir pour les yeux et les papilles.



Découvrez la gamme de légumes grillés avec

layar

INTERACTIVE PRINT

Nouvelles d'Ardo

Plein de conseils pratiques sur le site d'Ardo

À la recherche de petits trucs pour préparer les produits Ardo ? Dans ce cas, rendez-vous à la rubrique "Ardo TV" sur www.ardo.com.

Vous y trouverez **des petites vidéos** dans lesquelles notre conseiller culinaire belge, Peter De Wandel, vous donne des conseils pratiques pour préparer des plats simples avec, entre autres, nos nouveaux produits Ardo. Rendez-vous donc sur www.ardo.com



Suivez-nous sur Facebook et LinkedIn



Avez-vous déjà « liké » notre page Facebook ? N'hésitez surtout pas ! Rendez-vous pour cela sur

www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits

Vous trouverez sur cette page de nombreux conseils ainsi que des petits trucs toujours bons à savoir. Saviez-vous que nous possédons aussi une page LinkedIn ? Nous y publions des informations d'ordre purement professionnel. Faites-vous déjà partie de nos nombreux contacts ? N'hésitez donc pas à nous suivre via www.linkedin.com/company/ardo



Mochňa

Ardo lance **une campagne de communication autour de la marque Mochov** en Tchéquie.

Durant l'automne, la marque et ses produits phares seront mis en valeur via des actions

de promotion en magasin, des concours à l'attention des consommateurs, un microsite et diverses publicités. La campagne tournera autour du personnage Mochňa, qui vantera toutes les qualités des produits Mochov.

Nouveau film pour présenter Ardo

Nous avons réalisé un nouveau film dans lequel nous passons en revue tous les atouts de notre entreprise. Envie d'en découvrir davantage ? Rendez-vous sur notre site www.ardo.com



Regardez le film Ardo avec

layar

INTERACTIVE PRINT

Ardo culinaire

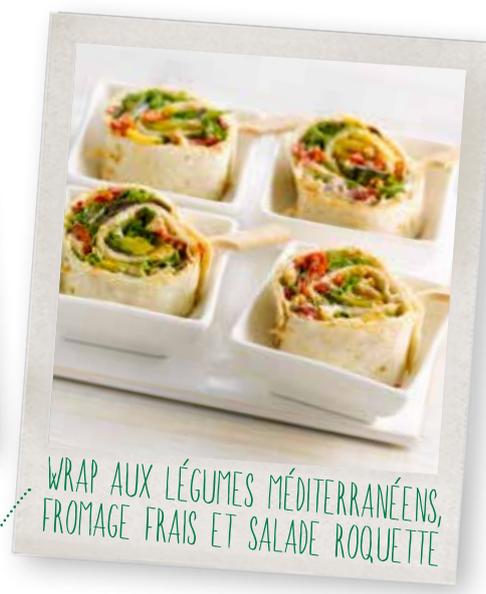


Notre conseiller culinaire en France, Etienne Gavet-Durr, a créé un menu original et savoureux à base des produits d'Ardo. Vous trouverez ici quelques idées de délicieuses recettes.

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

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de chou frisé Ardo
200 g de cubes de butternut squash Ardo
60 g de concombres Ardo
30 g d'oignons rouges émincés Ardo
2 cuillères à café de sauce soja, 2 cuillères à café de gingembre frais,
1 cuillère à soupe de jus de citron vert frais, 2 cuillères à café d'huile de sésame, 1 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à soupe d'eau
1/2 cuillère à café de sel, 1/3 cuillère à café de poivre



Ingrédients pour 4 personnes

2 demis avocats Ardo parfaitement mûrs
quelques quartiers de tomates séchées Ardo
graines de tournesol, de courge et pignons de pin
6 grandes gambas cuites
le zeste et le jus d'un citron vert
1 cuillère à soupe d'huile d'avocat (ou de pistache ou d'olive)
poivre, sel, piment d'espelette

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de poivrons grillés Ardo
20 g de ciboulette Ardo
150 g fromage à la crème fraîche
4 wraps (25 cm de diamètre)
150 g de tapenade de légumes du sud (voir sur www.ardo.com)
100 g de salade de roquette
poivre noir

Bon appétit



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - 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

Ardo proche de ses clients dans le monde entier

Par souci de proximité avec nos clients, nous possédons des bureaux de vente avec nos propres collaborateurs commerciaux. Ces derniers sont constamment à l'écoute de vos besoins dans les secteurs de la distribution, de la restauration et de l'industrie et sont en mesure de répondre rapidement à vos éventuelles demandes.



Nous préservons les 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
 +7 499 682 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