Guides nouveautés - n° 61 - année 17 - sept 2012

Actuel

Dans ce numéro

Nos atouts: innovation et durabilité

La gamme Ardo en quelques mots

Nouveau dans notre gamme

Durabilité

Ardo, proche de ses clients

Nouvelles des récoltes et du marché

Nouvelles d'Ardo

Ardo culinaire

Salons

INTERCOOL DÜSSELDORF - D
23-25/09/2012
Pavillon 9 - Stand 9F40
www.intercool.de

PIR MOSCOU - RU
25-28/09/2012
Krokus-expo
Hall 14 - Pavillon 3 - Stand 2F90
www.pir.ru

CONXEMAR VIGO - ES
2-4/10/2012
Vigo Exhibition Center
Zone F-G - Stand G10
www.conxemar.com

SIAL PARIS - F
21-25/10/2012
Parc des expositions
Paris Nord Villepinte
Hall 6 - Stand 6F087
www.sialparis.com

ALLES FÜR DEN GAST HERBST SALZBURG - A
10-14/11/2012
Messezentrum Salzburg
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GAND - B
18-22/11/2012
Flanders Expo Gand
Hall 3 - Stand 3315
www.horecaexpo.be

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C014697
092012-01

Nos atouts: innovation et durabilité

Ardo concentre beaucoup son attention sur le développement de nouveaux produits. Au sein de nos départements de recherche, **nous nous mettons en quête des combinaisons adéquates de légumes et/ou de fruits fraîchement surgelés et de nouveaux produits de qualité qui iront au-devant des besoins de vos clients**. Ainsi, notre assortiment reste à tout moment au goût du jour, et nous lançons régulièrement des produits d'avant-garde. Et ce n'est pas tout. Dans cette même recherche d'innovation, Ardo met également tout en œuvre pour perfectionner les produits existants. Pensons par exemple à nos épinards 'Foglia', ces magnifiques épinards 'en couche', dont les feuilles ont préservé toute leur forme et leur texture.En lisant les pages qui suivent, vous saurez tout sur ces nouveautés Ardo et sur d'autres produits intéressants.

En marge de l'innovation, **Ardo continue à s'engager dans la durabilité**. À la mi-2012, des installations de biométhanisation ont été lancées sur 2 sites. Grâce au concept unique de la biométhanisation, Ardo parvient désormais à convertir en énergie et en engrais les résidus végétaux provenant de la transformation des légumes. Pour la troisième année consécutive, nous avons également publié notre **Rapport de Responsabilité Sociétale**, dans lequel nous mettons en avant notre engagement en faveur de la planète, des personnes et du produit. Dans la suite de ce numéro d'Actuel, vous en lirez davantage au sujet de quelques-unes des interventions durables exposées dans ce rapport. Vous pouvez aussi télécharger le rapport dans son intégralité sur le site www.ardo.com.

Le site web d'Ardo a été entièrement revisité, selon une nouvelle division en rubriques qui rend son utilisation encore plus conviviale.
Ne manquez pas de jeter un coup d'œil sur **www.ardo.com**.

Nous espérons vous rencontrer lors d'un des **salons** auxquels Ardo participera à l'automne. Vous pourrez y découvrir et goûter nos nouveautés et parcourir notre large gamme en compagnie d'un responsable d'Ardo.
Bonne lecture !

Epinards 'Foglia'

La gamme Ardo en quelques mots

Brunoise Prestige

Julienne Prestige

Concombre

Endives / chicons

Pois croquants

Classics

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

Oignons préfrits

Pommes de terre

Riz

Pâtes

Purées de légumes

eXpress

Vaste assortiment de légumes precuits ou grillés.

Salades prêtes à l'emploi

Risotto

Légumes grillés au balsamique

Potées de légumes

à table

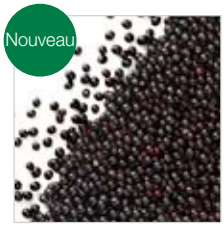
Préparations de légumes, subtilement assaisonnées et/ou accompagnées d'une sauce appropriée.

Brunoise de fruits

Myrtilles de culture

Groseilles à maquereau

Rhubarbe rouge



Baies de sureau

Les Fruits

Offre variée en fruits et mélanges de fruits mûrs fraîchement surgelés, disponibles en un tour de main 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

Oignons

Poivrons

Garnitures de brocolis

Bio Organic

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

Aneth

Ciboulette

Basilic

Ail

Fines Herbes

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

Nouveau dans notre gamme

Épinards 'Foglia'

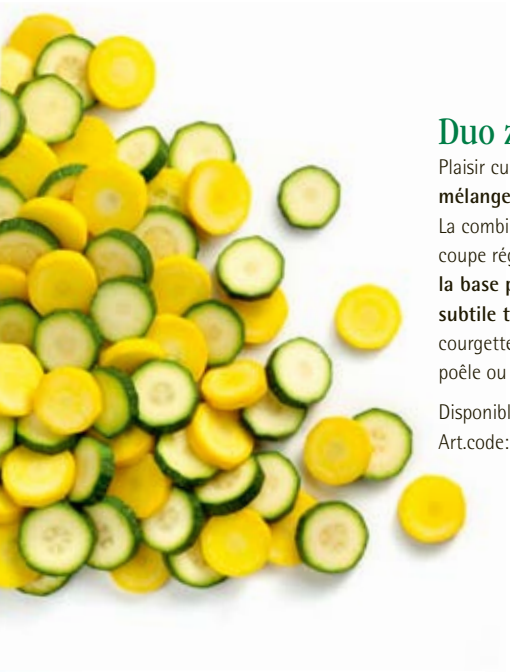
Ces magnifiques épinards 'en couche', dont les feuilles ont préservé toute leur forme et leur texture, est le résultat d'un nouveau processus de production d'Ardo. Comme le nom l'indique, les feuilles d'épinards entières sont superposées avant d'être découpées en **portions d'environ 125 grammes**. Les feuilles sont très jeunes lors de la récolte, leur goût est donc particulièrement doux. Vous pouvez aisément portionner ces épinards en fonction du plat ou de la préparation. Convient également parfaitement pour la cuisine d'assemblage.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: S6B610

Mélange de légumes oubliés

Le mélange de légumes oubliés est un mélange de topinambour, panais, céleri-rave, potiron, carotte et oignon rouge à la découpe rustique. **Les ingrédients se marient parfaitement de sorte que le goût, la couleur et le temps de préparation sont idéalement équilibrés**. Accompagne parfaitement le poisson cuit à la vapeur et rissolé, la viande ou la volaille.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: MVG610



Duo zucchini

Plaisir culinaire méridional garanti avec ce **mélange de courgettes jaunes et vertes**. La combinaison de couleurs appétissante et la coupe régulière et plate des légumes forment **la base parfaite de tout plat assorti d'une subtile touche méditerranéenne**. Le Duo de courgettes se prépare aisément au four, à la poêle ou à la vapeur.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: CS2610

Gala mix

Ce mélange riche en couleurs n'a certainement pas usurpé son nom. Le **mélange multicolore de pois croquants, jeunes carottes, brocoli, chou romanesco et chou-fleur** crée en effet une explosion festive de saveurs. Vous préparerez ce mélange facilement à la vapeur, dans une casserole ou au micro-ondes, pour accompagner parfaitement tout type de viande, de poisson ou de volaille.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: MGO610

Fenouil

Le fenouil est un légume délicieux et très sain offrant de multiples possibilités de mise en œuvre. Il contient en outre de nombreux nutriments importants. Le légume se prépare facilement en ingrédient de salades, dans un potage, des quiches, des plats au four, avec du poisson ou de la viande,...

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: VEN610

Contorno Italiano

Grâce à ce mélange coloré de dés de courgette, de pommes de terre Rustica et de carotte orange, l'Italie s'invite dans votre assiette.
Ce mélange composé exclusivement de légumes, sans épices, se prépare aisément à la poêle ou au four. Ajoutez un peu d'huile d'olive ou d'épices méditerranéennes et le tour est joué !

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: MCT610

Durabilité

Ardo génère désormais sa propre énergie verte

Le 12 juillet, Ardo a présenté sa toute nouvelle installation de biométhanisation à Ardo Ardooie (B). Grâce à cet ingénieux processus de transformation, nous mettons en place un cycle organique continu: **les flux auxiliaires de légumes et autres flux végétaux sont transformés d'une part en énergie verte** (courant et vapeur) utilisée dans le processus de production des légumes fraîchement surgelés, **et d'autre part en engrais végétaux utilisés pour la culture des légumes la saison suivante**.

Une installation de biométhanisation semblable a été mise en service plus tôt cette année sur le site de Geer (B) et affiche des résultats comparables.

Téléchargez notre troisième Rapport de Responsabilité Sociétale

Pour la troisième année consécutive, Ardo a publié son Rapport de Responsabilité Sociétale. Vous pourrez y découvrir les efforts consentis par Ardo pour garantir une politique durable en faveur de la planète, de l'homme et du produit. Voici d'ores et déjà un aperçu de quelques initiatives durables prises au cours de l'année écoulée.

Réduction des emballages

Grâce à des investissements dans de **nouvelles lignes d'emballage** sur 4 sites, nous pouvons désormais proposer nos grands emballages à partir de 10 kg dans des sacs en plastique bleus. La consommation d'emballages s'en trouve réduite étant donné que nous renonçons de plus en plus aux emballages en carton contenant un sac en plastique. Ou, comment passer d'un double à un simple emballage !

Gestion contrôlée des champs

Dans le cadre de notre stratégie de 'gestion intégrée des champs', nous recherchons sans relâche des moyens de réduire l'utilisation de pesticides. C'est ainsi que nous installons dans nos champs de petits pois un 'piège à phéromones' qui mesure la présence et l'activité de la 'mite du petit pois'. Ainsi, nous évitons l'utilisation inutile de pesticides.

Davantage de communication numérique

Ardo opte de plus en plus pour la voie numérique pour sa communication interne et externe (par ex. Ardo Digital), ce qui nous permet de **réduire la consommation de papier**. Sur la page d'accueil de notre site web, vous pouvez vous abonner à ces lettres d'information numériques. Et lorsque nous utilisons tout de même encore du papier, par exemple pour le Corporate Responsibility Report ou la présente lettre d'information, il s'agit toujours de papier portant le label FSC. Vous pouvez télécharger le rapport dans son intégralité sur le site www.ardo.com ou le demander à votre contact chez Ardo.

Ardo, proche de ses clients

Une offre à la mesure de votre secteur

Nous faisons le maximum pour pouvoir anticiper rapidement les souhaits et besoins de nos clients.
Ainsi, nos **clients retail** peuvent chez Ardo compter sur un vaste assortiment aux emballages adaptés, correspondant parfaitement au mode de vie et aux habitudes en perpétuelle évolution du consommateur.
Pour les **clients food service**, nous proposons des produits convenience qui répondent aux besoins de la cuisine professionnelle et permettent au cuisinier d'ajouter une touche personnelle à la préparation.
Les clients de l'industrie alimentaire peuvent toujours compter sur une qualité supérieure et des produits adaptés à leur processus de production.

RETAIL SOLUTIONS

FOODSERVICE SOLUTIONS

FOOD INGREDIENTS

Nouveaux employées

Afin de renforcer l'équipe Ardo Food Ingredients, **Frances Schutte** endossera dorénavant le rôle de Food Technologist. Elle sera à ce titre responsable du support technique des produits à l'égard de nos clients, en collaboration avec les collègues commerciaux d'Ardo Food Ingredients.

Afin de prouver son engagement en faveur du secteur du commerce de gros, Ardo UK a engagé **Carly Harris** et **Bev Senior** pour s'occuper respectivement des régions sud et nord. Ils sont les interlocuteurs de référence pour tous les grossistes et points de vente cash & carry dans tout le Royaume-Uni et sont sur place pour répondre aux besoins de leurs clients.

Pour montrer son engagement vis-à-vis de ses clients retail au Royaume-Uni, la société Ardo UK a nommé **Ross Currie** au poste de responsable des innovations en matière de vente au détail. M. Currie est un responsable expérimenté qui a travaillé dans divers secteurs liés à l'agroalimentaire, dont les chips et les équipements de boulangerie.

Nouvelles des récoltes et du marché

Dans l'Actuel précédent, nous parlions déjà du démarrage difficile de la culture et de la production du début d'année. 2012 était déjà reconnue comme l'année des différences extrêmes de climat et de températures entre le Nord et le Sud. En Europe du Nord, il faisait très froid et humide et en Europe du Sud, à nouveau très chaud et sec.

Les conséquences sur les résultats de croissance et de production des cultures de fruits et légumes sont généralement nettement pires par temps froid et surtout humide, qu'en cas de sécheresse extrême. Dans ce dernier cas, les installations d'arrosage automatique modernes, qui sont capables de doser de manière très précise les quantités d'eau répandues, peuvent le plus souvent compenser le manque d'eau.

Il n'est donc pas étonnant que les prévisions de production pour l'Europe du Sud soient meilleures que pour celle du Nord. Le froid persistant et les pluies abondantes sur le nord et l'ouest de l'Europe ont retardé l'ensemencement/les récoltes de deux à trois semaines.

Les **épinards** viennent seulement d'être récoltés, l'ensemencement/le repiquage des autres cultures ont été reportés et parfois même partiellement annulés. Les programmes d'emblavage de **haricots** ont été ajournés, parfois jusqu'à la toute dernière date d'ensemencement possible mi-juillet. La récolte des **petits pois** a également été très chaotique. Malgré les moissonneuses spécialement adaptées aux terres marécageuses, les champs n'ont pas tous pu être moissonnés à temps.
Conséquence de cet ensemencement et de cette récolte difficiles, les rendements de toutes les cultures sont très différents selon la zone de culture.

Un approvisionnement ralenti à partir de la nouvelle production 2012, associé aux faibles stocks de 2011 et aux résultats de moisson moins bons de certaines variétés de légumes, font monter les prix du marché.
Cette tendance est encore renforcée par la **demande toujours croissante de fruits et légumes surgelés dans tous les segments de marché**, tant dans les marchés traditionnels que dans les nouvelles zones d'exportation d'outre-mer.
D'autre part, les céréales (froment, maïs...) restent très chères sur les marchés mondiaux. La récente sécheresse en Amérique du Nord n'y est pas étrangère. Pour l'Europe, cela signifie que nos producteurs se voient proposer des contrats intéressants et lucratifs pour les céréales, ce qui peut certainement mettre en péril la disponibilité des sols pour les légumes. Il est aussi pratiquement certain que les prix des matières premières vont encore augmenter en 2013.
Ceci maintient la pression sur notre secteur.

Info 01.08.2012

Nouvelles d'Ardo

Le nouveau site internet d'Ardo est en ligne !

Vous l'avez peut-être déjà vu : **sur www.ardo.com, vous découvrirez un nouveau site avec une présentation encore plus fraîche et plus conviviale**. Outre la mise en page, la construction de notre site a également été revue en profondeur.
Désormais, vous pourrez trouver toutes les informations concernant Ardo dans la partie **'Ardo corporate'**. Les clients retrouvent les informations qui concernent leur secteur sous **trois segments différents** : Retail Solutions, Food Service Solutions et Food Ingredients. Le segment Food Ingredients est présenté dans des termes un peu plus techniques que les autres domaines. Ainsi, les industriels pourront très rapidement trouver un produit dont ils ont besoin pour leur processus de production spécifique. La **base de données de produits avec fonction de recherche** a été conservée et étendue avec quelques critères de recherche supplémentaires comme les allergènes, les informations nutritionnelles... Le but est de retrouver les informations adéquates rapidement et sans détours.
Vous y trouverez même **Ardo TV**, qui vous permettra par exemple de découvrir des conseils intéressants de préparation et de présentation de nos conseillers culinaires pour des produits Ardo existants et nouveaux. Nous avons réussi à éveiller votre curiosité ? Jetez vite un coup d'œil sur **www.ardo.com**.

Ardo élue entreprise la plus durable dans la région de Kent (Royaume-Uni)

C'est avec fierté que nous vous annonçons qu'Ardo UK s'est vu décerner le 28 juin un 'Kent Excellence in Business Award' dans la catégorie 'Business Commitment to the Environment'. Dans sa motivation, **le jury a mentionné qu'Ardo avait créé un benchmark pour les autres producteurs et fait du respect de l'environnement un élément-clé de sa stratégie**.

Ardo culinaire

Salade de riz au fenouil et à la feta

Ingrediënts pour 6 personnes:

300g de riz blanc Ardo, 150g de fenouil en cubes Ardo, 100g de tomates grillées confites Ardo, 2 cuillères à soupe d'échalotes hachées Ardo, 1 cuillère à soupe de persil haché Ardo, 1 orange, 1 pamplemousse, 1 courgette, 120g de feta, 3 cuillères à soupe de condiment au vinaigre balsamique blanc, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, sel et poivre du moulin, quelques tomates cerise et salade de mesclun pour le décor, brochettes en bois

Préparation:

Faites décongeler le riz blanc déjà cuit, les cubes de fenouil, les tomates grillées confites et les échalotes. Mélangez les dans un saladier. Pelez à vif avec un couteau l'orange et le pamplemousse et détaillez les en petits cubes ajoutez les aux riz et aux légumes. Coupez la feta en cube, ajoutez les à la salade. Préparez la sauce vinaigrette en mélangeant le sel, le poivre et le condiment au vinaigre balsamique blanc, puis l'huile d'olive et le persil. Versez cette sauce sur la salade. Détaillez dans la courgette à l'économe ou à la mandoline des lanières fines de courgettes que vous roulerez en cercles pour servir la salade dedans. (Maintenir les cercles en piquant une brochette en bois à la base avant de les remplir de salade). Posez le cercle de courgette sur l'assiette et le remplir de salade, décorez avec l'assiette avec la salade de mesclun et des tomates cerise coupées.

Epinards 'Foglia', pommes de terre Rustica et pavé de saumon rôti.

Ingrediënts pour 6 personnes:

6 portions d'épinards 'Foglia' Ardo, 300g de pommes de terre Rustica Ardo, 600g de pavé de saumon avec peau, 90g de fromage de chèvre, 25cl de crème fraîche liquide, 20g de beurre doux frais, 2 cuillères à soupe d'huile d'olives vierge extra, sel et poivre du moulin, salade de mesclun et tomates cerise en décor, brochettes en bois

Préparation:

Décongelez les pommes de terre Rustica et piquez les sur des brochettes en bois et poêlez les dans l'huile d'olive chaude (5 à 6 pommes de terre par brochette), maintenir au chaud. Faites chauffer les portions d'épinards 'Foglia' en les assaisonnant des 2 côtés, réservez les au chaud. Faites chauffer la crème fraîche liquide et ajoutez le fromage de chèvre coupé en morceaux, laissez chauffer pour obtenir une sauce onctueuse, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre du moulin si nécessaire. Cuire les pavés de saumon dans l'huile d'olive en veillant à ce qu' ils restent rosés et moelleux. Dressez les assiettes en disposant la portion d'épinards puis le pavé de saumon sur celle-ci et ajoutez à côté la brochette de pommes de terre. Nappez la moitié du pavé de saumon et de la portion d'épinards de sauce. Décorez l'assiette avec un peu de mesclun et des rondelles ou des quartiers de tomates cerise.

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

Editeur responsable: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

FO@US advertising

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.

- UNITÉS DE VENTE ARDO
- UNITÉS DE PRODUCTION ARDO
- UNITÉS DE VENTE ET DE PRODUCTION ARDO

ardo

Nous préservons le bienfaits de la nature

www.ardo.com

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie
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
+421 317 801 481
+407 29786684
+48 510 080 311