ardo
We preserve nature's gifts

Actuel

Guides nouveautés - n° 70 - année 21 - janvier 2016

SALONS

10-13/2/2016
BIOFACH – DE
Nürnberg
www.biofach.de

6-9/3/2016
HORECATEL – BE
Marche-en-Famenne
www.horecatel.be

8-10/3/2016
CFIA – FR
Rennes
www.cfiaexpo.com

11-16/3/2016
INTERNORGA – DE
Hambourg
Hall B4.EG - Stand 103
www.internorga.com

30-31/3/2016
MDD EXPO – FR
Paris
www.mdd-expo.com

24-25/5/2016
PLMA – NL
www.plmainternational.com

ARDO SUSTAINABILITY • PLANET • PEOPLE • PRODUCT

Let's meet in the New Year !

Pour mettre encore davantage en lumière ses ambitions de durabilité, Ardo a, de concert avec les associations de cultivateurs Unigrow & Ingro, organisé 'Let's meet in the field' en septembre dernier.

Un événement sur la durabilité au cours duquel nous avons informé un public varié (représentants des ministères, fournisseurs de semences, presse, agriculteurs, propre personnel…) sur **les nombreux efforts déployés par Ardo dans ce domaine avant qu'un légume fraîchement surgelé n'arrive dans nos assiettes.** La durabilité est également l'un des thèmes au centre de la politique agricole actuelle, des cahiers des charges des clients et de la communication à l'attention des consommateurs. C'est pourquoi Ardo, en collaboration avec les associations de cultivateurs, est constamment à la recherche de méthodes écologiques, socio-responsables et économiquement viables pour cultiver, surgeler, emballer et stocker des légumes frais, dans le plus grand respect de la nature, de l'environnement et des hommes. Cette ambition s'est traduite, via le programme MIMOSA (Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture), par une politique agricole durable. Retrouvez tous les détails de cet événement dans la présente édition d'Actuel.

Nous vous souhaitons bonheur, santé et réussite pour la nouvelle année.

Les voeux de Nouvel An des sites de production Ardo

Une nouvelle année, ce sont aussi de nouvelles tendances en termes de produits fraîchement surgelés et donc de nouveaux défis pour lesquels Ardo a déjà des solutions. Alors regardons un instant dans notre boule de cristal pour voir ce que l'avenir réserve.

Suggestion recette : salade de légumineuses

TENDANCE 1

Légumineuses

Les légumineuses sont plus populaires que jamais. Il en existe dans toutes les formes, les couleurs et les goûts. Et pourtant elles ont toutes quelque chose en commun : elles sont toutes des produits durables, de formidables alternatives à la viande et surtout excellentes pour la santé.
En 2016, les Nations Unies ont même lancé un appel en faveur de l'**'Année internationale des légumineuses'**.

2016 International Year of Pulses

En fait 'légumineuses' est un nom générique pour désigner **les légumineuses fraîches** (petits pois, haricots rouges, pois sucrés, haricots à couper, fèves,…), **les légumineuses séchées** (haricots bruns et blancs, lentilles, haricots noirs,…), **les légumes à germes** (haricots adzuki, pois cassés,…), **les produits soja** (haricots de soja,…) et les arachides.
La gamme Ardo est très variée dans cette catégorie de produits.

Leurs propriétés sont très bénéfiques pour la santé. Elles sont notamment riches en glucides, en fibres, en protéines, en vitamine B, en fer, en calcium et en phosphore. Par ailleurs, elles contiennent peu de calories.

Légumes secs précuits et fraîchement surgelés : on ne compte plus leurs avantages !

La préparation des légumes secs prend pas mal de temps (faire tremper, cuire). Ardo le fait à votre place. Nous les faisons tremper le temps nécessaire, nous les précuisons puis nous les surgelons. **Vous n'avez donc plus qu'à les décongeler pour les préparations froides ou à les réchauffer brièvement (vapeur, casserole, micro-ondes,...) pour les autres préparations. Goûteux, simple et extrêmement nourrissant.**

Pois cassés

Les légumineuses de la gamme Ardo sont uniquement disponibles en emballages Food Service ou en 1 x 10 kg. **Vous avez en tête un mélange spécial de légumineuses ? Prenez contact avec nous. Nous verrons ce que nous pourrons faire.**

Haricots adzuki

TENDANCE 2

Smoothies

Les smoothies étaient déjà très à l'honneur l'an dernier, mais ils feront une percée encore plus grande en 2016. Dans un smoothie bar, vous pouvez préparer sur place de délicieux jus de fruits et de légumes ainsi que des smoothies. Mélanges pour smoothies ou smoothies prêts à l'emploi, à vous de choisir. **Ardo se concerte volontiers avec vous pour compléter l'offre de smoothies avec des mélanges parfaits de fruits fraîchement surgelés et/ou légumes et/ou herbes. N'hésitez pas à prendre contact avec nous.**

Suggestion recette : smoothie vert

TENDANCE 3

Superfoods

Le nom parle de lui-même : superfoods est un terme générique qui désigne **des aliments naturels riches en qualités nutritives essentielles.** Ces produits aussi sont véritablement en train de percer.

Un aperçu de la gamme Ardo superfoods

De par sa valeur nutritive très élevée, le **quinoa** est un superaliment bon pour la santé. Il contient des protéines ainsi qu'à peu près tous les acides aminés essentiels, plus de vitamines, des minéraux et des antioxydants. En outre, le quinoa ne contient pas de gluten et il est riche en fibres alimentaires. Ardo vous propose un quinoa précuit, et qui est donc **prêt à l'utilisation pour toutes vos préparations, froides comme chaudes.**

Suggestion recette : salade de quinoa

Le chou frisé est l'un des légumes les plus sains au monde. Il contient de nombreux antioxydants et des vitamines A et C. Il est disponible en portions ou en version IQF (Individually Quick Frozen). Egalement dans la gamme Ardo 'Superfoods' : épinards, brocolis, ...

Chou frisé IQF

Quinoa

TENDANCE 4

Veggie

Les snacks et plats végétariens sont très à la mode et remportent même un franc succès auprès des non végétariens. La gamme Ardo compte également de succulents amuse-bouches et burgers végétariens. Et n'oubliez pas de goûter nos frites de légumes lauréates !

Frites de légumes

TENDANCE 5

Soupe

Vous n'avez pas beaucoup de temps pour manger le midi ? Pourquoi opter pour le fast-food alors que la soupe de légumes vous offre une alternative pratique et saine ? Ardo varie les couleurs et les goûts. La gamme Ardo compte un grand nombre de mélanges pour potages qui se transformeront comme par magie en une délicieuse soupe en un rien de temps : mélange de légumes verts et jaunes, mélange de légumes oubliés, mélanges de saveurs pour potages,... Facile et rapide à préparer, aucun temps de préparation. Tous les légumes sont déjà lavés et précoupés.

Suggestion recette : potage de curry

Découvrez ces produits tendance, les suggestions recette et de nombreux autres recettes avec les légumes fraîchement surgelés d'Ardo sur

www.ardo.com

NOUVEAUX PRODUITS

Fines Herbes

La gamme d'herbes Ardo compte désormais un grand nombre de nouveaux condiments. À côté des **grands classiques**, on trouve désormais aussi de **savoureux mélanges trendy.**

Mix Smokey BBQ

Un mélange au goût prononcé, composé de différents types d'herbes méditerranéennes (ail, romarin, sauge, ...) et de tomates séchées coupées, délicatement apprêté avec une sauce à base d'huile. **Le nappage idéal pour différentes préparations de viandes et de poissons blancs et un grand nombre de préparations barbecue.**

Code art. : KSQ010 – 8 x 250g

Mix Persillade

Ce **mélange classique d'ail et de persil** est le condiment idéal pour bon nombre de préparations. Parfaitement prémélangé et facilement dosable. *Code art. : KPE010 – 8 x 250g*

Mix Salsa Mexicana

Un mélange épicé de légumes méditerranéens émincés, avec de l'ail, de la coriandre, des oignons de printemps, des piments verts et rouges et du cumin. **Idéal pour les pizzas, comme base pour une sauce, dans les pâtes ou sur une bruschetta.** Aussi beau que bon !

Code art. : MSE010 – 8 x 250g

Téléchargez la nouvelle brochure avec la gamme étendue d'herbes sur

www.ardo.com

Purée de patates douces (portions)

Vu l'énorme succès de la 'batata', Ardo a élargi sa gamme de purées de légumes en y ajoutant cette délicieuse purée de patates douces. Elle peut être servie assaisonnée ou apprêtée selon le goût avec par ex. de la crème. **Idéal aussi comme base pour les soupes et les dips.** Original et tendance !

Code art. : A2Z310 – 10 x 1kg

Macaronis

Véritablement l'un des plats préférés de nos clients. Ces **macaronis pleins de caractère, déjà précuits al dente, sont prêts à l'emploi pour les préparations froides et ne doivent être que brièvement réchauffés**. Un délicieux plat de pâtes chaud ou le classique 'macaronis au fromage' qui seront prêts à servir en un instant. *Code art. : PMA210 – 4 x 2kg*

Quinoa

Nous vous renvoyons à l'article 'Superfoods' dans lequel le quinoa est expliqué en détail.

Code art. : QUN810 – 1 x 10kg, QUN310 – 10 x 1kg

Épis de maïs ¼

Grâce à leur petite taille, les épis de maïs proposés par Ardo ne sont pas seulement **plus raffinés et plus beaux à présenter sur une assiette**, ils sont aussi exquis et pratiques à intégrer dans de nombreuses préparations. Idéal aussi **comme finger food** ou pour rehausser vos barbecues.

Code art. : MAK610 - 4 x 2,5kg

Let's meet in the field : un événement instructif et durable

En septembre dernier, Ardo a organisé de concert avec les associations de cultivateurs Unigrow et Ingro un événement de plusieurs jours pour mettre en exergue les efforts que nous déployons en faveur de la durabilité au niveau de la culture et du traitement des légumes fraîchement surgelés.

Nous n'avons pas seulement mis à l'honneur l'agriculture durable, mais nous avons aussi consacré une grande attention à la culture biologique. Avec le nombre de références et le volume actuels, celle-ci a perdu son statut de niche. Le passage à la culture bio demeure donc un important point d'attention sur lequel Ardo continue de se concentrer en tant qu'innovateur et acteur essentiel dans ce secteur.

Grâce à des parcours informatifs et pratiques dans différentes tentes instructives, autour de champs expérimentaux et réels, nous avons incité un public varié à s'impliquer à l'avenir également dans une agriculture durable et/ou bio.

Actions préventives :

Comment les champs et les semences sont-ils préparés pour garantir une qualité optimale des récoltes ?

Actions correctives :

Aperçu de diverses actions exécutées dans les champs pendant la croissance pour fournir une récolte durable et de qualité.

Bio :

Un regard intéressant sur les nouvelles techniques de culture bio afin d'apporter une réponse à la demande accrue du marché en légumes bio fraîchement surgelés.

Biodiversité :

Possibilités d'une meilleure collaboration entre l'agriculture et la protection de la nature.

Associations de cultivateurs :

Comment Ardo et les associations de cultivateurs collaborent-elles dans différents pays à la recherche de méthodes écologiques, socio-responsables et économiquement viables dans le plus grand respect de la nature, des hommes et de l'environnement ?

Visites de champs :

Best practices de MIMOSA (Minimum Impact, Maximum Output Sustainable Agriculture) sur un vrai champ.

Quand une plante devient nourriture :

Gros plan sur le processus de production et la sécurité alimentaire et aussi quelques analyses universitaires sur la conservation des éléments nutritifs dans les légumes, les herbes et les fruits fraîchement surgelés.

Nouvelles du marché et des récoltes

Les dernières récoltes de la production de légumes pour 2015 nous parviennent petit à petit : il s'agit principalement de **choux de Bruxelles**, de **poireaux** et d**e salsifis.** À cet égard, l'on remarque que les températures d'automne douces ont profité à la croissance et à la qualité. De même, les adaptations récentes dans le processus de production aboutissent à des produits finaux encore plus stables pour chaque segment de marché.

Les carottes et **les oignons** sont également traités en grands volumes pendant l'automne et l'hiver. Notre site de Violaines s'est surtout spécialisé dans le traitement des oignons. Tous les volumes de production sont le résultat de contrats fixés par avance avec nos cultivateurs de légumes. De cette manière, non seulement nous pérennisons la qualité, mais nous garantissons aussi un volume suffisant et nous pouvons complètement remplir les contrats avec nos acheteurs. Ces derniers mois, la demande en oignons a clairement augmenté à la suite de la production plus faible en Europe centrale.

2015 peut être globalement considérée comme une année volatile en ce qui concerne la production de légumes. De grandes variations de température, des pluies excessives et des sécheresses plus longues ont énormément influencé la production européenne de légumes fraîchement surgelés. L'Europe centrale surtout a été touchée par des volumes de production fortement réduits. Grâce aux unités de production internationalement distribuées du groupe Ardo, nous pouvons complètement éviter l'approvisionnement inégal en légumes contractuels.

À la suite des récoltes irrégulières dans divers pays, la demande et la diminution se sont clairement accrues. Ce n'est pas seulement le cas dans les marchés européens, mais aussi dans les nouveaux territoires d'outre-mer, qui sont en pleine découverte des légumes fraîchement surgelés. Étant donné que la production irrégulière a entraîné des quantités limitées, ceci peut mener à des déficits ponctuels au début de 2016. Mais pas de problème : dans sa structure nouvelle et élargie, la société Ardo est suffisamment armée pour faire face à cette situation.

En route vers une année 2016 réussie avec tous nos partenaires !

Édition mi-décembre 2015

Ardo info

Nouveaux travailleurs

Tine Vercruysse est la nouvelle **B2B Product Manager Food** pour les ventes **Food Industries**. Elle est chargée, en collaboration avec le service commercial, de proposer les meilleures solutions produits possibles pour les différentes applications en Food Industrie.

Fusion

Heinz Heimert, **Petra Müller** et **Nicole Neide** vont rejoindre leurs collègues à **Ratingen** (DE). À Pavie (IT), **Georgia Frigeri** travaillera désormais en collaboration avec **Yves Vandenberghe** et **Federica Baldi.**

Salons d'automne réussis

Nous vous remercions de nous avoir rendu visite à un des salons d'automne. Vous y avez goûté nos nouveaux produits et apprécié notre offre renouvelée pour le Retail, FoodService et Food Industry.

Le quinoa Ardo remporte le prix Pionnier

Mi-novembre, le quinoa Ardo a décroché le prix Pionnier dans la catégorie 'Foods' au Salon Horeca Expo de Gand (BE). Le jury a loué le caractère innovant du produit, ainsi que sa capacité à être facilement introduit sur le marché du food service.

FSC
www.fsc.org
RECYCLÉ
Fabriqué à partir de matériaux recyclés
FSC® C014697

SUIVEZ-NOUS SUR WWW.ARDO.COM

ardo
We preserve nature's gifts

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM
AT +43 2249 3535 0 - **CN** +86 21 6473 8068 - **CZ** +420 326 597 062 - **DE** +49 2102 2028 0 - +49 2129 9444 0 - **DK** +45 6531 0310 - **ES** +34 955 660648 - **FR** +33 297 234876 - +33 320 001033 +33 298 930240 - +33 475 044266 - **HU** +36 873 401 53 - **IE** +353 12 957 355 - **IT** +39 0521 9299 12 - +39 0382 17525 90 - **NL** +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - **PL** +48 510 080 311
PT +351 243 559 230 - **RO** +40 31 80 54 102 - **RU** +7 499 682 7354 - **SE** +46 87 68 15 50 - **SI** +386 5 658 25 00 - **UK** +44 1233 714714 - +44 1379 871007