ardo
We preserve nature's gifts

Actuel

Guides nouveautés - n° 71 - année 21 - juillet 2016

SALONS

4-6/10/2016
CONXEMAR - ES
Vigo

16-20/10/2016
SIAL – FR
Paris
Hall 5A - Stand H180

Maïs : l'été dans votre assiette

Dans la couleur de chacun de ses grains, le maïs révèle tout ce que le soleil lui a donné. Condiment jaune or, c'est un ingrédient de qualité dans toutes les préparations de l'été, idéal également comme en-cas. De plus, le maïs regorge de vitamines et de fibres.

Le maïs d'Ardo est cultivé dans des conditions optimales, et cela garantit une **sensation de croquant, un riche arôme et une saveur douce**. Idéal pour conférer un petit côté méridional à vos plats. Par exemple, dans une salade de pâtes agrémentée de thon, ou en complément à un mélange de tomate, feta et basilic.

Comme ingrédient, **les épis de maïs** se prêtent également à plusieurs usages. Idéal comme en-cas tout à fait sain, et délicieux après un passage dans le four, sous le grill ou **sur le barbecue**. Consommé seul, au naturel ou avec un peu de beurre, saupoudré des délicieuses herbes Ardo ou de mélanges d'herbes comme le Mix Smokey BBQ Ardo.

Pour s'intégrer à merveille à toutes ces préparations, le maïs Ardo est proposé sous **différentes formes** : en grains, en épis entiers, demi-épis et depuis peu aussi, **les nouveaux quarts d'épis**. Laissez-vous porter par votre inspiration !

Ardo info

Merci de votre visite !

Votre présence massive aux stands d'Ardo, lors de **différents salons européens de printemps**, nous a fait un énorme plaisir. Aussi, nous voudrions vous remercier de l'intérêt manifesté pour nos produits.

Cet automne encore, Ardo ne restera pas les bras croisés. A la une de ce numéro d'Actuel, vous trouverez un aperçu des salons du mois d'octobre, où nous serons heureux de vous recevoir. Nous espérons vous y retrouver !

Ardo TV : votre source d'inspiration

Saviez-vous qu'Ardo possédait son propre canal YouTube ? Vous y trouverez des vidéos intéressantes sur notre entreprise, et d'innombrables **recettes de plats savoureux**, à base de produits Ardo. La présentation de ces recettes est assurée par Peter De Wandel, conseiller culinaire d'Ardo. Le lien vers Ardo TV se trouve sur **www.ardo.com/fr/ardo-tv**

Ardo combat le gaspillage de nourriture

INTERNATIONAL FOOD WASTE COALITION

Dans notre société, nous jetons environ 30 % de tous les aliments produits, alors que des millions de personnes souffrent de la faim dans le monde. Partant de cette constatation, 7 grandes entreprises - dont Ardo - ont décidé de s'unir dans la lutte contre le gaspillage de nourriture.

Le phénomène du gaspillage de nourriture se manifeste dans chaque phase de la chaîne, depuis la récolte jusqu'à la consommation. Ce phénomène est non seulement néfaste pour l'économie et l'approvisionnement en nourriture, mais il a aussi un impact négatif sur notre climat.

Pour y faire face, une alliance internationale, la **International Food Waste Coalition (IWFC)** a été mise sur pied, avec les entreprises suivantes : McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions et WWF. Ces partenaires couvrent, ensemble, la surface géographique la plus étendue dans le secteur du service alimentaire. En regroupant nos forces et notre expertise, nous voulons **inspirer d'autres entreprises et organisations** à s'engager sur la voie de la réduction du gaspillage de nourriture. Cette organisation aura en outre pour tâche de rendre les consommateurs plus conscients de la valeur de la nourriture.

Une première initiative importante est le lancement d'un **programme pilote dans diverses écoles** de plusieurs pays européens. Dans ce contexte, l'IWFC se concentre sur la recherche des gaspillages, tandis que nous trouvons des solutions efficaces et que nous impliquons les étudiants et leurs professeurs.

Frank Fol, chef renommé : "Fraîchement surgelé est aussi bon que frais !"

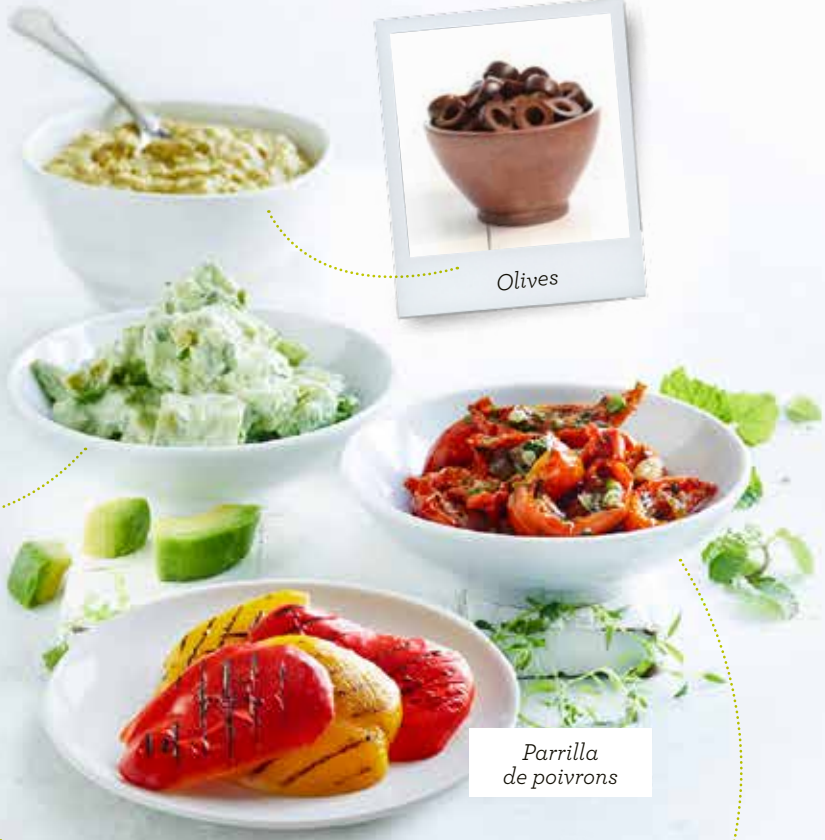
Frank Fol, cuisinier et chef spécialisé en légumes, s'attache depuis plusieurs années à produire des repas sains avec des légumes de chez nous. Et il est un grand convaincu **des avantages des légumes fraîchement surgelés**. Frank Fol est d'avis que les légumes fraîchement surgelés sont **aussi savoureux** que les légumes récoltés sur le champ, à la condition qu'on les traite de la manière appropriée et qu'on les surgèle immédiatement. Une priorité de premier plan, bien sûr, pour Ardo. Pour le chef spécialisé en légumes, un avantage supplémentaire de ces légumes est leur **disponibilité tout au long de l'année** : chaque jour apporte sa moisson de raisons pour les ajouter au menu !

Préparer un petit repas d'été ? C'est si facile !

Les températures grimpent, le soleil brille. Idéal pour un barbecue sympathique ou un petit repas d'été en terrasse. Avec les produits fraîchement surgelés d'Ardo, vous créez, en un tour de main, ***un repas original et surprenant, avec un minimum de préparation.***

Demi-avocats

Olives



Parrilla de poivrons

Légumes méditerranéens

Oubliez la salade de tomates classique, et surprenez vos invités avec un plat méditerranéen original. Et pour cela, faites confiance aux légumes grillés d'Ardo : le **country grill** avec brocoli, aubergines, courgettes, poivrons et oignons, et la **parrilla de poivrons**, faite de tranches de poivrons jaunes et rouges. Mélangez-y des **olives dénoyautées** Ardo, ou des **tomates séchées au four**, et le résultat sera parfait !
Les **demi-avocats** sont aussi une garantie de succès : délicieux dans un guacamole, un wrap ou une salade.

Country Grill

Tomates séchées au four

Insalata Mediterranea

Idéal pour le salad bar : Insalata Mediterranea

Cette **salade de pâtes froides**, prête à servir, surprendra tout le monde. Un délicieux mélange de pennes précuites et de courgettes, poivrons rouges et jaunes grillés, tomates confites, oignons et dressing méridional. Donnez une touche personnelle à cette salade en ajoutant, par exemple, du thon, du jambon ou de la mozzarella. **Notre suggestion pour un repas délicieux, préparé sans perte de temps !**

Les herbes méditerranéennes

Donnez à vos plats d'été un relief supplémentaire avec nos herbes méditerranéennes faciles à portionner. Le mélange **d'herbes Smokey BBQ**, par exemple, fait d'ail, de romarin, de marjolaine, de sauge et de tomates séchées au four, dans un dressing légèrement mariné. Idéal pour des plats préparés sur le barbecue. Ou encore, le **mix Salsa Mexicana**, fait de légumes méditerranéens émincés, mélangés avec ail, coriandre, jeunes oignons, piment et cumin. Délicieux sur les pizzas, les pâtes ou la bruschetta.

Et bien sûr, nos classiques aussi, comme la **menthe** (fabuleuse dans un mojito !), le **romarin**, l'**origan** et le **piment**.

Menthe

Mix Smokey BBQ

Romarin

Mix Salsa Mexicana

Pâtes, pommes de terre, légumineuses et grains

Avec les **pâtes fraîchement surgelées** Ardo, vous vous facilitez la vie. Retirez la quantité souhaitée de l'emballage, et dégelez pour préparer une salade de pâtes froides. Tout aussi pratique, la **demi-pomme de terre avec peau** : un succès assuré pour vos barbecues ! Pour des accompagnements idéaux, préparez vous-même l'houmous à partir de nos **pois chiches**, ou une salade très saine à base de **quinoa** et de **haricots rouges kidney**. Tout cela, bien entendu, disponible en fraîchement surgelé chez Ardo !

Des fruits mûris au soleil

Envie d'un petit dessert d'été ? La **brunoise de fruits** Ardo, avec de petits morceaux de fraise, de pêche, de mangue et d'ananas, voilà votre ingrédient secret. Délicieux dans une **salade exotique**, avec une boule de glace ou sur une tarte aux fruits de votre fabrication. A moins que vous ne préfériez du yoghourt, du citron vert, du coriandre et de la menthe. Un vrai rafraîchissement, les jours de grande chaleur ! Ce mix est en outre parfait pour apporter la touche finale à la **sangria**.

Nouveaux produits

Quinoa

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.

Gamme d'outremer

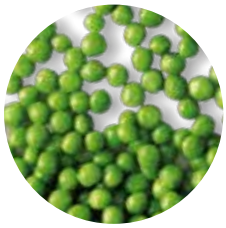
Sur le plan international également, la demande de légumes fraîchement surgelés d'Ardo est en croissance ultra-rapide.
Pour satisfaire à cette demande, nous avons développé une gamme spéciale pour l'exportation : on y retrouve 18 légumes et mélanges de légumes dans un **nouvel emballage de 400 g**. Ces produits seront certainement appréciés sur des marchés tels que ceux d'Amérique du Sud et du Moyen-Orient.

Nouvel emballage de 400 g

Nouvelles du marché et des récoltes

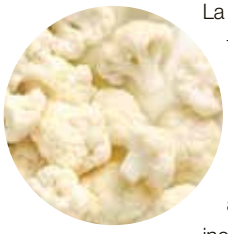
Les basses températures persistantes au cours de la première moitié de l'année 2016 ont causé des retards considérables dans l'ensemencement et la croissance des légumes de printemps et d'été. À cela s'ajoute que, sur les marchés européens, la consommation de légumes fraîchement surgelés a augmenté de 1,5% en moyenne, et que sur les marchés d'outremer, la demande de légumes européens demeure forte, grâce à leur excellente réputation en matière de qualité et de sécurité alimentaire. Tout cela a eu pour résultat la diminution des stocks de la plupart des espèces de légumes provenant de la production de 2015. Il devenait dès lors urgent, afin de garantir la disponibilité, de trouver un relais vers une nouvelle production.

Dans le plan de cultures et de production de l'année 2016, les **épinards** sont le premier légume prévu. La capacité des divers sites de production d'épinards a été occupée de façon optimale, mais les basses températures de printemps ont retardé la récolte des épinards d'hiver de quelques semaines. En même temps, l'ensemencement des épinards de printemps a été rendu difficile par les périodes de précipitations extrêmes et persistantes. Il en a été ainsi pour la plupart des zones de cultures d'épinards en Europe, et certainement pour la Bretagne, la Belgique, l'Allemagne et les Pays-Bas. Les fortes pluies de mai ont en outre rendu difficile la récolte des épinards de printemps, au point que dans un certain nombre de cas, la récolte n'a pas eu lieu sur des champs complètement détrempés. Les volumes escomptés ne seront donc pas atteints au cours des premiers mois de production.



Pendant ce temps, en Europe méridionale, nous avons démarré la production de **pois**, les résultats sont ici conformes aux espérances. La récolte de **haricots de jardin** en Espagne et au Portugal s'est malheureusement terminée alors que le budget n'était consommé qu'à 50% seulement, de sorte que les volumes seront en tout cas insuffisants pour 2016-2017.

En ce moment, et dans la même région, sont en cours les récoltes de **poivrons** et de **brocoli**. La disponibilité du poivron reste très limitée pour l'industrie du surgelé, l'essentiel des volumes produits étant écoulé sur les marchés du frais, à des prix élevés. L'approvisionnement normal en poivrons fraichement surgelés est dès lors compromis, surtout pour le poivron rouge. La période de la pleine récolte débutera à la mi-août. Entretemps, la production de **brocolis** se poursuit elle aussi, et la disponibilité de ce légume est normale.



La disponibilité du chou-fleur de Bretagne s'est montrée insuffisante, alors que normalement, de plus grandes quantités arrivent sur le marché au cours des premiers mois de l'année. Les températures clémentes de l'hiver ont eu pour effet d'avancer la récolte, et les **choux-fleurs** ont été revendus à des prix élevés sur le marché du frais. Suite aux inondations, la production de choux fleurs d'été en Belgique et dans le Nord de la France ne donnera pas les volumes attendus.

A la publication de ce point, seulement 20% des semis de **haricots verts** ont pu être réalisés en raison des pluies incessantes. La date limite pour effectuer les semis est la mi-juillet. En effet, semer au-delà de cette période signifie une récolte au mois d'Octobre avec les risques de gelées nocturnes pour les cultures.

Toutes les autres cultures se trouvent dans leur tout premier stade de croissance. Les pluies abondantes de fin mai et début juin, dans la plupart des régions d'Europe, n'ont rien de bon pour les jeunes plantes.

juin 2016

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