



We preserve nature's gifts

Actuel

Guides nouveautés - n° 74 - année 23 - juin 2017

SALONS

Ardo a connu une année bien chargée en matière de salons. Nous souhaitons dès lors remercier toutes les personnes qui nous ont rendu une petite visite professionnelle au cours de l'année écoulée. À l'automne 2017, nous partirons à nouveau en tournée, d'Amsterdam à Chicago. Rendez-nous visite à :

3-4/10/2017
CONXEMAR - ES
Vigo

7-11/10/2017
ANUGA - DE
Cologne



Un éventail de saveurs grâce aux boîtes d'herbes aromatiques d'Ardo

Le jardin de plantes aromatiques d'Ardo est ouvert toute l'année. Un délicieux luxe, n'est-ce pas ? Pour simplifier encore la vie du consommateur, Ardo lance **un emballage d'herbes aromatiques originale et pratique**. Êtes-vous prêts à passer un été plein d'arômes ?

Les «Fines Herbes» d'Ardo, sélectionnées avec soin, sont des herbes fraîchement surgelées et des aromatisants forts. **Leur goût, leur parfum et leur couleur restent intacts et aussi prononcés que ceux des herbes fraîchement cueillies**. Outre les herbes standards comme la ciboulette, le persil, la coriandre et l'ail, découvrez nos **3 mélanges d'herbes raffinés**.

Le mélange d'herbes de Provence, une nouveauté de notre gamme, amènera le sud de la France dans votre assiette. **Le mélange d'herbes All Italiana** soulignera les saveurs de tous vos plats d'inspiration italienne et le **mélange Herbes Vertes** accompagnera vos préparations à base de viande et de poisson. Les **aromatisants** piment rouge, gingembre, échalote et oignon complètent notre assortiment d'herbes.

Grâce aux emballages pratiques, vous pouvez **doser à votre guise**, sans rien perdre. Mais il ne s'agit pas de leur seul atout. **Curieux de découvrir ce qui rend ces petites boîtes uniques ? Regardez vite à l'intérieur !**



Un pique-nique créatif ? Trouvez de l'inspiration avec nos produits fraîchement surgelés !

Profitez de l'été pour vous régaler. Pourquoi ne pas organiser un pique-nique surprise ? Voici quelques idées pour préparer un pique-nique rapidement grâce aux légumes, des fruits et des herbes fraîchement surgelés d'Ardo.

Conférez **une note colorée du sud** aux sandwiches de votre panier à pique-nique avec nos légumes grillés qui offrent de nombreuses possibilités: poivrons rouges en lanières, rondelles de courgette et d'aubergine. Nous comptons également **deux nouveautés dans cet assortiment** : des épis de maïs grillés et des grains de maïs grillés. L'unique mélange du goût sucré du maïs et du caractère grillé assure une expérience gustative unique. Vous ne manquerez donc pas de légumes grillés. Expérimentez, créez et, surtout, profitez ! Les légumes grillés vous permettent, en outre, de gagner du temps et de l'énergie. Il vous **suffit de les décongeler** pour préparer des sandwiches et des salades froides. Bon appétit !

nouveau



nouveau



Si vous cherchez un délicieux en-cas estival, goûtez l'un des trois **mélanges smoothies rafraîchissants à base de légumes, de fruits et d'herbes** et profitez d'une expérience gustative unique. De plus, ils sont faciles à préparer grâce aux sachets préportionnés de 125 g. Ajoutez 150 à 200 ml de jus de fruits ou de yaourt et passez le tout au blender !

Vous trouverez plus d'idées de pique-nique et de garden-party sur notre page culinaire, plus loin dans cette newsletter.



Les Islandais fondent pour le fraîchement surgelé !

Notre client Garri fournit des produits Ardo au marché du FoodService islandais depuis plus de 20 ans. En février, Peter Lammertyn (Sales Director Northern Europe) et Peter De Wandel (Culinary Account Manager) ont organisé plusieurs **sessions de cuisine interactives** avec les collaborateurs de Garri **pour des clients du FoodService** en Islande. Les derniers produits d'Ardo y ont été présentés et les participants ont pu découvrir la facilité d'utilisation et les valeurs nutritionnelles des légumes fraîchement surgelés.

Les réactions ont été unanimement enthousiastes. **Hreinn Elíasson, Marketing Manager de Garri** : «Nous avons accueilli plus de 100 participants, c'était un franc succès ! Nous avons, en outre, reçu des feed-backs positifs. L'une des démonstrations consistait en une "bataille des chefs". Un chef islandais, assisté d'un participant enthousiaste, a travaillé des légumes frais non coupés, tandis que Peter, le conseiller culinaire d'Ardo, préparait les légumes fraîchement surgelés d'Ardo. Quelle surprise de voir que le chef d'Ardo avait beaucoup plus de temps pour faire d'autres choses, ce qui vient confirmer la facilité d'utilisation des produits Ardo.»

Un mois après ces sessions de cuisine, Ardo a accueilli 4 collaborateurs de Garri à Ardoovie (BE). L'objectif principal était d'**échanger des informations sur les projets et les activités de durabilité**, des conseils culinaires intéressants et créatifs ont évidemment été partagés. Mission accomplie, selon

Magnús Magnússon, CEO de Garri : « Notre visite d'Ardo a été très enrichissante. Je suis certain que nos vendeurs pourront désormais présenter les produits d'Ardo avec encore plus de connaissances et de motivation. »



Le chef de l'équipe de Garri
Sigurdur Karl Gudgeirsson



L'équipe de Garri à Ardoovie - de gauche à droite:
Gunnar Örn Arnarson - Magnús Magnússon - Steinn Vignir
Kristjánsson - Sigurdur Karl Gudgeirsson



La bataille des chefs

Et les gagnants des Ardo Sustainability Awards sont...

Pour Ardo, l'ambition de durabilité n'a rien d'un slogan creux.

Au contraire, sur tous nos sites, nous réfléchissons de manière créative et nous travaillons dur pour faire partie des meilleurs dans le domaine de la durabilité. Pour encourager ces efforts, nous décernons, tous les deux ans, les Sustainability Awards.



Ces prix sont remis aux établissements Ardo qui ont entrepris des initiatives remarquables autour de 3 piliers : People (personnes), Product (produits) et Planet (planète).

Un jury interne a octroyé les prix comme suit :

- Le **prix « People »** est revenu à **Ardo Geer (BE)** pour son initiative « Staff Involvement », qui a incité les collègues à s'impliquer davantage dans le fonctionnement quotidien.
- **Ardo Benimodo (ES)** a décroché le **prix « Product »** pour son développement et sa recherche de taille dans le domaine de l'agronomie biologique et pour son approche biologique scrupuleuse.
- Le **prix « Planet »** a été remis à **Ardoovie (BE)** pour le développement du projet de biométhanisation, qui permet désormais à l'unité de production de produire elle-même jusqu'à 50 % de ses besoins en énergie et en vapeur.
- **Ardo Violaines (FR)** a remporté le **prix « Allround »** pour la création d'une unité de production durable pour les légumes pré-frits, et ce, avec une équipe adaptée et à court terme. Les trois P (personnes, planète, produits) étaient en cohérence totale les uns avec les autres.
- Enfin, **Ardo Danemark** a reçu le **prix « Sustainable profit »** pour son engagement continu en faveur du développement des 2 sites danois.

Un grand bravo à tous les gagnants !

Ardo info

Au cours de ces derniers mois, Ardo a une fois de plus accueilli quelques nouveaux collaborateurs.



Niels Deprez a rejoint l'équipe sales Belux en tant que **conseiller culinaire chez Ardo Ardoie (BE)** pour informer les clients de la vaste gamme Ardo et de ses utilisations.



Peter Münster soutient, depuis février, l'**équipe sales de Ratingen (DE)** en tant que Sales Manager FoodService. Peter compte plus de 20 années d'expérience dans la vente de fruits et légumes, tant frais que fraîchement surgelés.



Peter Van Riessen occupe, depuis peu, la fonction de **Directeur commercial chez Ardo Zundert (NL)**. Peter dispose d'une vaste expérience dans plusieurs fonctions commerciales au sein de différentes entreprises du secteur alimentaire.



Charline Lanckriet n'est pas une nouvelle venue chez Ardo, mais elle combine, depuis peu, la fonction **d'Account Manager** et son rôle actuel au sein du service clients.



Frank Kerkhof a commencé en tant que **Sales Manager chez PH Frost-Ardo Group à Etten-Leur (NL)**. Frank possède plus de 20 années d'expérience dans le FoodService. Il se concentrera sur les opportunités FoodService spécifiques chez les grossistes et les clients finaux plus importants qui en dépendent.



Willemijn Heling renforce également l'équipe de **PH Frost-Ardo Group (NL)** en tant qu'**Account Manager FoodService**.

Ardo s'exporte « outre-mer »

Ardo vend une abondance de produits de sa gamme partout dans le monde depuis de nombreuses années. Tout comme en Europe, les différentes langues et habitudes culinaires jouent un rôle dans le choix et le soutien des produits sur la scène internationale. **Notre équipe de vente « outre-mer » compte désormais une équipe polyvalente de sales back-up, qui a plus d'une corde à son arc.** Nous avons déjà participé à de nombreux salons (entre autres, à Tokyo, Chicago, Taipei, Hong Kong, Shanghai ...) afin de présenter encore mieux les diverses opportunités qu'offrent les produits Ardo.

De gauche à droite: Jens Vande Maele - Roger Maes - Fabienne Bruggeman - Veronica Sancerni - Francis Swaenepoel - Lien Desmet (absent sur la photo : Paul Van den Hende)



Nouvelles du marché et des récoltes

Durant ce premier trimestre, le climat européen a une fois de plus montré toute sa versatilité. Nous sommes passés de journées très froides à des moments particulièrement chauds, mais avec surtout beaucoup trop de sécheresse. Faisons un point intermédiaire.

Épinards: le passage des épinards d'hiver aux épinards de printemps ne s'est pas opéré normalement. En raison du froid persistant, la récolte d'épinards de printemps a dû être reportée de quelques semaines, interrompant ainsi la production. Chez Ardo, la culture des épinards est répartie sur différents territoires en Europe : aux Pays-Bas, en Belgique, en France, en Autriche et en Espagne. Cette diversité géographique permet de compenser d'éventuelles baisses de rendements dans certaines zones de culture avec les rendements d'autres zones de culture.

Cultures des pays du sud : Dans le sud de l'Europe, le **climat sec et chaud a des effets néfastes** sur l'agriculture. En Espagne, les autorités annoncent même des restrictions sur l'utilisation d'eau pour l'irrigation des récoltes, ce qui aura probablement des répercussions négatives sur la pousse des premiers légumes d'été comme les petits pois et fèves. Les légumes du sud tels que les brocolis, courgettes, tomates et poivrons ont été partiellement ou entièrement repiqués et semblent pour le moment se développer convenablement.

Culture de fruits : Dans une grande partie de l'Europe, la culture des fruits a souffert des **gelées nocturnes particulièrement tardives**. Celles-ci ont causé de nombreux dommages, surtout sur la culture des pommes. Aux Pays-Bas et en Belgique, le volume de récolte pourrait ainsi chuter de 50 %. L'Allemagne, la France, l'Italie, l'Autriche, la Pologne et les Balkans sont touchés de manière tout aussi forte. Nous comptons toutefois sur des différences régionales dans la production de fruits et supposons que les volumes prévus ne seront pas impactés.

Légumes bio : La demande croissante dans la globalité des pays et segments met les **capacités de production en danger**. Trop peu de zones de culture sont consacrées au bio. Les zones de culture importantes du bio, comme l'Espagne, misent par ailleurs beaucoup sur le marché du frais. Seules des quantités limitées sont dès lors envoyées en traitement industriel, ce qui provoque un déséquilibre entre l'offre et la demande se traduisant par une hausse des prix de jusqu'à 10 % sur les produits finaux.

Contrats de récoltes : Les conditions de récolte instables en Europe ont engendré les négociations de contrats pour la récolte 2017-18. La priorité a été donnée à la **garantie de disponibilité**. Suite aux conditions de récolte néfastes de l'année dernière qui ont causé de très nombreuses baisses de volumes de production ainsi que des limitations de disponibilité, nos acheteurs ont résolument opté pour des conditions de livraison normalisées. Les nouveaux contrats de moisson sont conclus sur un accord d'augmentation des prix de 2 à 3 % par rapport aux contrats précédents. Tout le monde approuve cette adaptation, qui est un reflet réaliste des augmentations de frais.

En bref, l'année de récolte 2017-18 s'annonce exigeante et mouvementée...

Mai 2017



Nouveaux produits

Pak choï

Un nouveau légume tendance dans l'assortiment Ardo. Malgré son origine asiatique, **le pak choï d'Ardo est cultivé en Europe.**

Ce légume est idéal pour les **plats asiatiques**, tels que les woks orientaux, mais il convient également parfaitement au stoemp flamand classique avec des crevettes. Le pak choï peut être cuisiné à l'ail et au gingembre, une plante aromatique et une épice de notre nouvelle gamme de boîtes d'herbes.

PS4610 - 4 x 2,5 kg

nouveau



nouveau



Racine de persil

Un légume oublié étonnant, **légèrement sucré et délicieusement équilibré.**

Savoureux en stoemp et en soupe, mais aussi succulent servi à part.

PEW610 - 4 x 2,5 kg

nouveau



Panais au miel

Panais nappé de miel, reconnaissable à sa coupe rustique. Délicieux avec sa saveur légèrement sucrée. À réchauffer au four.

UPG610 - 4 x 2,5 kg

Bio

Notre gamme bio continue à s'étendre.

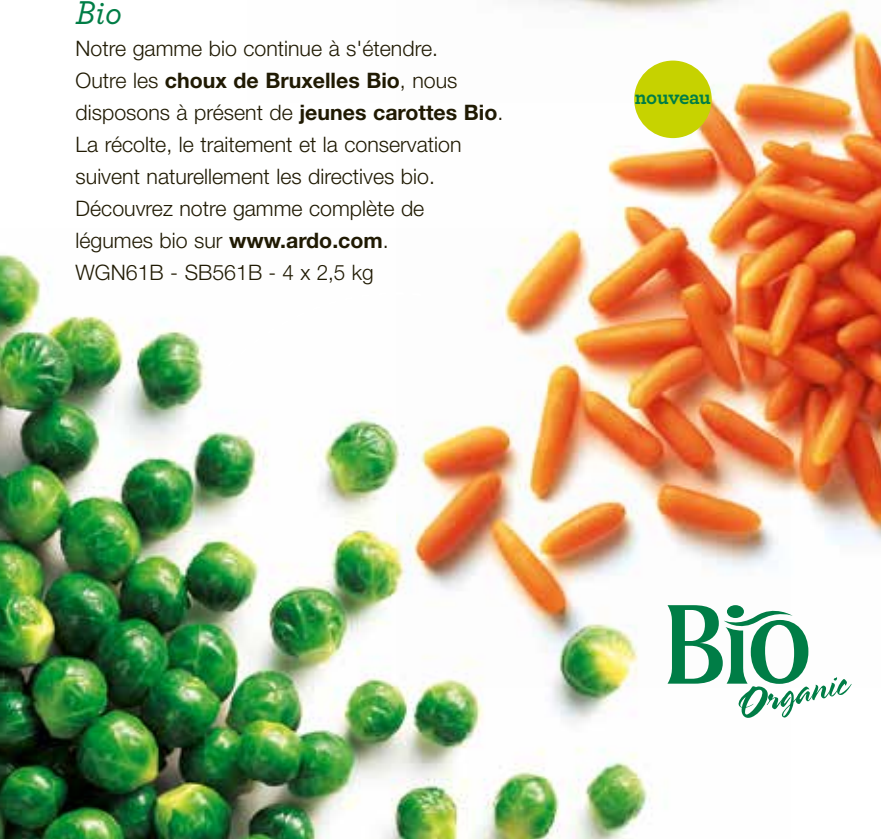
Outre les **choux de Bruxelles Bio**, nous disposons à présent de **jeunes carottes Bio.**

La récolte, le traitement et la conservation suivent naturellement les directives bio.

Découvrez notre gamme complète de légumes bio sur www.ardo.com.

WGN61B - SB561B - 4 x 2,5 kg

nouveau



Bio
Organic

Emballage original et unique pour les herbes aromatiques

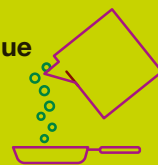
ouverture par le **dessus** pour doser avec une cuillère



Nouveau



ouverture pratique **sur le côté** pour saupoudrer les herbes aromatiques



- > **durable et écologique :**
l'emballage est 100 % en carton
- > toutes les herbes sont **disponibles tout au long de l'année, sans jamais perdre en qualité**
- > **poids pratique :**
emballages de 50 g – 75 g – 100 g

Ardo Culinaire

Un apéritif créatif

Vous avez hâte de profiter de l'été avec vos amis ? Voici quelques recettes créatives pour préparer des **en-cas simples et des sauces** à base de légumes, de fruits et d'herbes fraîchement surgelés d'Ardo. Surfez sur www.ardo.com pour découvrir ces recettes.

Go American, avec des patates douces et du ketchup au miel au goût fumé.

Avec la patate douce Ardo (AZ2) et le mix Smokey BBQ Ardo (KSQ).

Go Canarian, avec des Patatas Mojo Verde.

Avec les demi pommes de terre avec peau Ardo (ARW), la persillade Ardo (KPE), la coriandre Ardo (KKO) et les poivrons verts en dés grillés Ardo (PG2).

Go French, avec un «Croque choux-fleurs» et une sauce tartare aux choux-fleurs.

Avec les burgers aux choux-fleurs/fromage Ardo (BUB), le mélange d'herbes tartare Ardo (UTK), la purée de chou-fleur Ardo (B2L) et les tomates séchées au four (TOG).

Go Asian, avec des panais grillés, une sauce chili aigre-douce et des graines de sésame.

Avec les panais au miel Ardo (UPG), la purée de mangue Ardo (XPM), la purée de fruits de la passion Ardo (PAP), les ananas Ardo (XAT), le piment rouge en cubes Ardo (CPK) et l'ail en dés Ardo (LOK).

Go Middle Eastern, avec de la betterave rouge grillée, une sauce yaourt et menthe et des légumes tapas Ardo.

Avec les nuggets de brocolis Ardo (NUB), les beignets d'oignon pré-frits Ardo (AJN), les sticks de légumes Ardo (SGR), les betteraves rouges en cubes Ardo (RBK), les gousses d'ail Ardo (KLT) et la menthe Ardo (KMU).



SUIVEZ-NOUS SUR WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts