



We preserve nature's gifts

# Actuel

Guides nouveautés - n° 76 - année 24 - janvier 2018

## L'avenir sera vert et plein de légumes!

Les tendances veggie et vegan continuent de gagner du terrain dans le monde. Les légumes occupent une place de plus en plus importante dans notre menu quotidien. Le succès d'un régime alimentaire sain et flexible ne fera qu'accroître la demande de produits végétariens, végétaliens et vegan. D'autre part, les consommateurs sont plus que jamais à la recherche d'une manière simple de consommer leur portion quotidienne de fruits et légumes.

L'augmentation du nombre de lancements de produits veggie et vegan confirme cette tendance : le pourcentage de nouveaux produits végétariens a augmenté de 25 % entre 2010 et 2016. La hausse du pourcentage de lancements de produits vegan est encore plus impressionnante : de 1 % à 4 %, soit une augmentation de 257 % !

(source : Mintel)

En tant que membre, entre autres, de l'organisation belge « **Chefs pro Veggie** », Ardo contribue activement à ce mouvement. Des études démontrent que de plus en plus de chefs veulent proposer une gamme veggie étendue et de qualité à leurs

clients. Il est donc plus que jamais nécessaire d'approfondir ses connaissances en matière de cuisine végétarienne et de laisser libre cours à son imagination. La plate-forme « **Chefs pro Veggie** » veut offrir une réponse enrichissante et inspirante à toutes les questions relatives à l'alimentation végétarienne.

Outre le veggie et le vegan, le bio continue aussi de gagner en popularité. En 2015, le marché européen a ainsi affiché une augmentation de 13 % dans la catégorie « **bio** ».

Une chose est sûre : l'avenir sera plus que jamais vert et plein de légumes ! Nous entamons 2018 avec une motivation à toute épreuve. Nous vous remercions de votre confiance et espérons être à vos côtés cette année encore pour vous inspirer.



**Moyennant les investissements nécessaires, Ardo veut anticiper cette tendance positive et cette croissance.**

En résumé :

- **Les lignes de conditionnement ont été étendues à différents sites pour pouvoir répondre à la diversité de modalités de conditionnement** (doypack, semi doypack, blockbottom, shelf ready, zip, mix-carton, ...).
- **Élargissement des lignes de production :**
  - Ligne Grill chez Ardo Badajoz (ES)
  - Ligne épinards «foglia» chez Ardo Geer (BE)
  - Ligne épinards chez Ardo Koolskamp (BE)
  - Augmentation de la capacité de la ligne pour le maïs à Ardo Saint-Sever (FR)
  - Ligne mini portions pour les purées de légumes chez Ardo Gourin (FR)
- **Augmentation de la capacité** pour la production de poivrons, de tomates et de brocolis chez Ardo Benimodo (ES)
- **Élargissement des zones de culture :** l'Espagne investit dans la culture bio et nous sommes très attentifs à l'accompagnement des agriculteurs.



*Meilleurs vœux pour une nouvelle année rafraîchissante !*

# Ardo, citoyen européen et du monde

Le marché international des légumes, fruits et herbes fraîchement surgelés se partage équitablement entre l'Europe, l'Amérique du Nord et le reste du monde. Chez Ardo, nous nous consacrons depuis 40 ans à la croissance et au développement du marché en Europe. Aujourd'hui, nous voulons prendre notre essor en renforçant également notre présence en Amérique du Nord.



**En reprenant l'entreprise de surgelés canadienne VLM Foods, l'un des principaux fournisseurs d'aliments fraîchement surgelés en Amérique du Nord, Ardo concrétise déjà fortement cette ambition.** L'entreprise, baptisée dorénavant ArdoVLM, possède une solide identité industrielle, un large éventail de produits de qualité supérieure, des connaissances approfondies et une expérience précieuse dans les domaines suivants : ventes, sécurité alimentaire et prescriptions en matière de sécurité. L'association des possibilités de production d'Ardo d'une part et de la connaissance du marché et de l'expertise en matière de vente et d'achat de VLM Foods d'autre part, crée un contexte favorable et dynamique pour les ventes

en Amérique du Nord et renforce l'objectif à l'échelle mondiale d'Ardo dans le secteur des aliments fraîchement surgelés.

Grâce à la reprise de VLM Foods, Ardo obtient immédiatement une part importante dans Compania Frutera La Paz, le principal transformateur d'ananas fraîchement surgelés au Costa Rica. Un bel atout supplémentaire !

Dans le cadre de cette reprise, Ardo Ardoie (BE) a accueilli, en novembre dernier, l'ambassadeur de Belgique canadien, HE Olivier Nicoff. Une visite du site a permis à celui-ci de se faire une idée précise des activités d'Ardo et de l'unité canadienne ArdoVLM.

« Nous sommes impatients de découvrir les nouveaux produits, tels que les herbes IQF, les produits bios et les nombreuses innovations au sein de l'assortiment Ardo. Les programmes agricoles durables gérés actuellement par Ardo offrent, en outre, beaucoup de possibilités pour le marché nord-américain. »

**JEFF PRESTON,**  
Président d'ArdoVLM et directeur régional d'Ardo Amérique du Nord





# Nouveaux, fraîchement surgelés et délicieux:

Nouveau

ces produits sont prêts à enrichir chaque cuisine

Lors des derniers salons de l'automne, nous avons lancé pas moins de 11 nouveaux produits. En voici un aperçu :

**Riz de légumes :** des mélanges végétariens tendance comme alternative au riz ou aux féculents. Il en existe 3 variétés : Cauli Power Mix, Green Wave Mix et Sweet Life Mix.



**Mélange Cauli Power:** riz de choux-fleurs, quinoa rouge et lentilles vertes.



**Mélange Sweet Life:** riz de brocolis, patates douces, choux-fleurs et tomates séchées.



**Mélange Green Wave:** riz de brocolis, chou frisé, épinards, courgettes et wakamé.



**Fèves de soja edamame :** jeunes fèves de soja vertes produites en Autriche, extrêmement nourrissantes.



**Pennes au blé entier :** pâtes riches en fibres, précuites et prêtes à être consommées.



**Mélange d'épices Thaï :** mélange d'inspiration asiatique, excellent pour donner du goût aux préparations.



**Ananas :** morceaux d'ananas très doux, en provenance du Costa Rica.



**Mangue :** fruit tropical populaire, délicieux et rafraîchissant.



**Burger de quinoa et chou vert frisé :** burger vegan sain avec une panure croquante de quinoa.



**Maïs grillé façon mexicaine :** délicieux mélange de maïs grillé, haricots rouges kidney et poivron rouge grillé, nappé d'huile d'olive et relevé d'épices mexicaines fumées.



**Quartiers de patates douces :** patates douces précuites en quartiers, succès garanti servies en snack.

# Durabilité



## Panneaux solaires flottants : une première belge chez Ardo Geer (BE)



Des panneaux solaires flottants ont été installés sur le bassin du site d'Ardo Geer. Les panneaux photovoltaïques flottants, d'une superficie d'un hectare, sont uniques en Belgique et produiront pas moins de 1000MWh (mégawatts-heure) en 2018, ce qui correspond à la consommation électrique de 300 ménages (l'équivalent du nombre de familles des travailleurs de Geer) ! Cela portera la quantité d'énergie renouvelable produite par Ardo Geer à 30% de sa consommation totale.

## Projet d'irrigation unique à Ardo Ardoie (BE)



À l'heure actuelle, c'est principalement de l'eau de surface qui est utilisée pour l'irrigation. Si un cours d'eau passe le long du champ, on y installe un dévidoir, de façon à pouvoir pomper et arroser directement le champ. Les agriculteurs qui n'ont pas accès à un cours d'eau doivent parfois se rendre au canal ou à des réservoirs qui se situent à plus de 10 km pour pomper l'eau. Le transport de l'eau prend, non seulement du temps, mais peut aussi provoquer des nuisances environnementales.

Ardo utilise chaque année 600.000 m<sup>3</sup> d'eau pour le traitement des légumes, dont 300.000 m<sup>3</sup> sont déversés dans le Veldbeek. Cette eau pourrait être mieux utilisée, en irriguant les cultures de légumes dans les champs entourant Ardo Ardoie (BE).

Le 14 septembre 2017, 49 agriculteurs d'Ardoie sont devenus membres de la coopérative SCRL INERO. Cette coopérative utilisera les eaux usées épurées d'Ardo pour l'irrigation. L'eau traitée d'Ardo sera stockée dans un bassin de 150.000 m<sup>3</sup> et distribuée sur 500 ha environ au moyen de canalisations souterraines de 32 km de long. Les eaux usées seront non seulement mieux utilisées, mais cette initiative amènera également les agriculteurs contre d'éventuelles sécheresses. Une irrigation « gagnant – gagnant » si on peut dire...

*(Ce projet s'inscrit dans le cadre du projet belgo-néerlandais Interreg F2AGRI\* ou « effluent to agriculture », qui bénéficie d'une aide européenne et provinciale. Du côté flamand, le projet est mené par Ardo, Inagro et le Vlaamse Kenniscentrum Water (Vlakwa/VITO).)*

## Ardo Allemagne se met au vert !

Ardo Allemagne se préoccupe de l'environnement. En participant au « Der Grüne Punkt », l'entreprise a économisé 275 tonnes de CO<sub>2</sub> et 143 tonnes de pétrole !

Ardo Allemagne attribue sa réduction d'émission à son affiliation au Dual System allemand, qui y contribue à l'aide d'emballages portant la mention « Der Grüne Punkt ». Ces efforts pour l'environnement ont payé !



# Ardo info

## Les frites de patates douces récompensées !

Les frites de patates douces ont remporté le « Bestseller Award » à Berlin, un prix décerné par le magazine allemand « Rundschau für den Lebensmittelhandel ». L'award a été remis à l'« innovation la plus réussie de l'année » dans la catégorie « frozen food » sur le marché allemand. **Une belle récompense pour un produit prometteur !**



## Bienvenue chez Ardo !



**JOHN LOWE** a récemment rejoint l'équipe **Ardo Eye (UK)** en tant que **Business Sector Manager**.



**PIET VAN DEN OORD** est, depuis le 17 juillet dernier, devenu **Key Account Manager Retail** chez **Ardo Zundert (NL)**.



# Salons

## Ardo aux salons d'automne

Nous vous remercions d'être venus nous rendre visite à l'un des salons d'automne. Nous avons retenu des échanges intéressantes, des nouveaux contacts et une énorme dose d'inspiration. Nos nouveaux produits ont été très appréciés et nous avons pu compter, une fois de plus, sur votre intérêt et votre confiance dans notre offre permanente Retail, FoodService et Food Industry.



Nous serons heureux de vous revoir aux prochains salons du printemps !

14-17/02/2018

BIOFACH  
NUREMBERG - DE

04-07/03/2018  
HORECATEL  
MARCHE-EN-FAMENNE - BE

06-09/03/2018  
FOODEX  
TOKYO - JP

09-13/03/2018  
INTERNOGA  
HAMBURG - DE

13-15/03/2018  
CFIA  
RENNES - FR

20-21/03/2018

M.A.D.E.  
PARIS - FR

20-22/03/2018  
INTERNATIONAL  
PIZZA EXPO  
LAS VEGAS - USA

24-27/04/2018  
FHA  
SINGAPOUR - SI

29-30/05/2018  
PLMA  
AMSTERDAM - NL

## Félicitations aux gagnants de la tombola Ardo !

Pendant les salons **Horeca Expo** (Gand, BE) et **Anuga** (Cologne, DE), les visiteurs pouvaient participer à une tombola. Voici les noms des gagnants :

- **Anuga** (concours réservé exclusivement aux visiteurs allemands) : **M. Romeo Arutjunov de Frankenberg** (DE), producteur de repas fraîchement surgelés. Nous nous ferons un plaisir de l'accueillir prochainement à Ardo et nous lui ferons visiter Bruges.
- **Horeca Expo** : cinq heureux gagnants ont reçu un bon pour un dîner chez un « Jeune Restaurateur ».



*Félicitations !*

# Nouvelles du marché et des récoltes



La baisse du rendement des récoltes de printemps et début d'été 2017 a été partiellement compensée par le volume normal de celles du deuxième semestre de l'année. Ce que l'on peut qualifier de « Retour à la normale ». Les pluies automnales se sont révélées être une aubaine pour éviter les mauvaises récoltes de légumes d'automne et d'hiver.

- **Les poireaux, les variétés de chou et les choux de Bruxelles** ont été récoltés en quantité et qualité suffisantes. Toutefois, pour les choux de Bruxelles, il est très probable que le pourcentage de plus petits calibres sera plus faible que prévu. En revanche, les gros calibres disponibles seront légèrement supérieurs.
- **Les salsifis** sont récoltés en décembre et janvier. La qualité et les rendements sont déjà conformes aux attentes.
- La plupart des cultures du sud de l'Europe se sont bien déroulées. Seules les récoltes hivernales de brocoli sont ralenties par les basses températures dues aux gelées persistantes. Par conséquent, l'approvisionnement pour le marché des légumes frais et de l'industrie des surgelés est à la traîne. Une mauvaise surprise, surtout pendant la saison des fêtes.
- Toutes les **cultures de légumes bio** se sont déroulées comme prévu. En 2018 et 2019, les surfaces disponibles pour la culture bio seront encore étendues.
- **Le marché mondial des fruits** affiche un tableau très diversifié. **Les pommes, les cerises, les prunes et les baies rouges** ne sont pas disponibles en quantités suffisantes. **La rhubarbe** est rare et onéreuse. **Les framboises et les fraises** se monnaient toujours à un prix élevé stable.
- **Les récoltes d'épices** de 2017 peuvent être qualifiées de normales. La qualité et la quantité sont satisfaisantes. Pour 2018, nous prévoyons également une nouvelle extension des capacités de culture et de production.

### Le marché européen stable continue de croître.

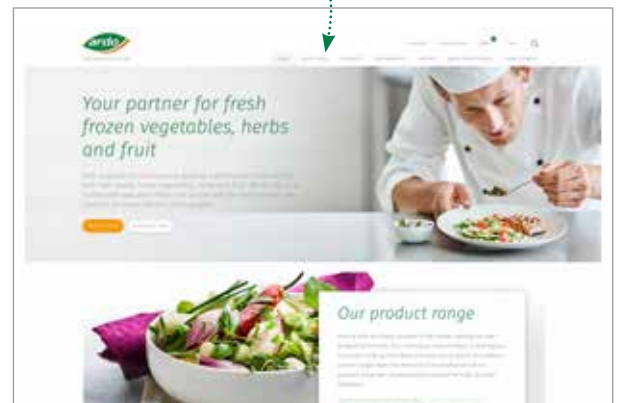
Les légumes conventionnels restent le segment le plus important, avec notamment une croissance annuelle de **macédoines de légumes**. Par ailleurs, nous constatons une nouvelle croissance du marché des ventes de **bio** dans tous les secteurs et une demande croissante pour les produits **alternatifs végétariens** simples : snacks de légumes, légumes grillés, légumes frits. Ces dernières années, Ardo a investi massivement dans l'innovation et a su répondre parfaitement à la tendance de confort et santé. Sur **les marchés non-européens**, les choses changent aussi beaucoup et les ventes augmentent. En plus des ventes traditionnelles de légumes frais surgelés conventionnels, la demande de légumes biologiques et de produits de commodité est en croissance exponentielle. Ici aussi, Ardo a prévu, depuis de nombreuses années, les investissements nécessaires pour répondre aux exigences spécifiques des nouveaux marchés. Outre les investissements dans la culture et la production, des **innovations** ont également été apportées **dans des formes d'emballage complexes**. Il ne fait aucun doute que ces nouveaux systèmes peuvent également être développés universellement sur les marchés nationaux. Le défi permanent d'Ardo reste la recherche d'opportunités concernant les légumes frais surgelés en termes d'applications, marchés et formes d'emballage les plus divers. Et nous sommes très heureux de relever ce défi !

# Une site web flambant neuf pour Ardo

## Look moderne, facile d'utilisation !

Ces derniers mois, nous avons travaillé d'arrache-pied à notre nouveau site web Ardo. Nous serons, plus encore, aux petits soins pour vous sur [www.ardo.com](http://www.ardo.com). Le nouveau design original retient immédiatement l'attention. Le site a non seulement été avantageusement modernisé, mais l'arborescence web est également plus dynamique grâce au nouveau moteur de recherche produits et recettes. N'hésitez pas à le visiter !

Nouveau design très frais,  
photos attirantes



Nouveau moteur de  
recherche produits et recettes



# Découvrez les recettes Ardo Veggie !

## Laissez-vous séduire par la cuisine végétarienne

Chefs pro Veggie est une plate-forme d'inspiration veggie digitale créée par et pour les chefs. Ce site belge se situe à mi-chemin entre un site web et un blog et vise à apporter des réponses fiables, enrichissantes et inspirantes aux questions relatives à l'alimentation végétarienne. En sa qualité de partenaire, Ardo est responsable du contenu, et notamment des recettes, des informations et des témoignages.

**Envie de découvrir quelques-unes de nos succulentes recettes conçues pour Chefs pro Veggie ?**



Salade de quinoa aux asperges, pois sucrés et halloumi grillé



Curry d'hiver avec des boulettes de viande végétariennes et riz basmati



Burger de chou-fleur, ketchup smokey et panais cuit au four

## ChefsproVeggie

SUIVEZ-NOUS SUR [WWW.ARDO.COM](http://WWW.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 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 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007 - US/CA +514 426 4100

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [INFO@ARDO.COM](mailto:INFO@ARDO.COM)



We preserve nature's gifts