



We preserve nature's gifts

Actuel

Guide nouveautés - n° 79 - 25^e année - janvier 2019



« Ardo se passionne pour la nature. Depuis des années, l'entrepreneuriat durable sonne comme une évidence pour nous. Dans tout ce que nous entreprenons, les gens, les produits et la planète sont au centre de nos préoccupations. Chaque décision que nous prenons est mûrement réfléchie. Chaque nouveau pas, nous le faisons en connaissance de cause. De cette façon, nous contribuons à assurer une société durable. »

Bernard Haspeslagh - COO

Contribuer à un avenir durable

Nos bonnes résolutions pour 2019 ? Continuer à promouvoir la durabilité. Notre ambition reste de faire autorité à l'échelle mondiale dans le domaine du développement durable dans notre secteur. Nous avons élaboré un plan concret pour y parvenir, avec comme mots d'ordre l'innovation, l'inspiration et la contribution à un environnement plus sain.

Chez Ardo, les **gens**, notre **planète** et nos **produits** nous passionnent. Notre objectif principal est de garder un équilibre optimal entre ces trois éléments. Pour jouer ce rôle de chef de file dans le domaine de la durabilité, aborder dès aujourd'hui les problèmes de demain est d'une importance capitale. C'est pourquoi nous nous démarquons en tant qu'entreprise avec une philosophie de développement durable enracinée dans chaque département, chaque employé et chaque fruit, légume ou herbe aromatique qui sort de notre congélateur.

Les défis s'accroissent et cela ne fait que renforcer notre conviction que la durabilité est une nécessité absolue. Plus encore, elle devrait être une évidence. Vous trouverez des exemples pratiques de cette conviction plus loin dans cette lettre d'information.

Savourez votre lecture !

Fraîchement sorti du congélateur

Des bouchées de légumes croquantes avec une sauce menthe-yaourt fraîche

SNACKS VEGGIE

Notre gamme de finger food rapide s'élargit à vue d'œil et contient dorénavant des amuse-bouches savoureux, également pour les véganes !



Falafel

Retrouvez les saveurs du Moyen-Orient dans ces petites tranches de falafel grâce aux pois chiches, à la coriandre, au cumin, à l'ail et à d'autres herbes parfumées. De par leur forme aplatie, ils sont particulièrement pratiques pour les servir en burgers ou en pains pita.

FAL310 – 10x1kg



Bouchées de légumes

Ce sac rassemble deux produits phares : des bouchées croquantes au brocoli ou au chou-fleur avec de la purée de pommes de terre. À préparer au four, à la friteuse ou à l'airfryer.

MT1510 – 12x450g
MT2310 – 10x1kg



Quartiers de patate douce

Ces quartiers ont une belle forme, sont riches en saveurs et sans gluten.

SPW510 – 12x450g
SPW210 – 4x2kg



Frites de légumes tricolore

Des frites, mais différentes grâce à cette richesse de couleurs des carottes, betteraves et panais. Toutes aussi croquantes à la sortie du four, de la friteuse ou de l'airfryer.

UVL510 – 12x450g



Burger de quinoa et de chou vert frisé

Donnez une touche supplémentaire de légumes à un burger gourmet avec cette tranche au chou vert, carottes, oignons grillés et fèves de soja. La croûte de quinoa rend le burger délicieusement croquant.

UQB30A – 10x300g
UQB410 – 6x1,2kg

VEGGIE POWER

Chez Ardo, nous sommes heureux de vous prouver que vous pouvez tout faire avec des légumes. Nos produits veggie sont nourrissants, originaux et prêts rapidement.



Mélange de légumes colorés

Vous cherchez un produit sans glucides ? Alors, ce mélange de riz de choux-fleurs, de courgette, de carotte jaune et orange, de brocoli et d'épinard est une alternative idéale.

URR410 – 12x450g



Choux-fleurs coupés

Remplacer le « riz » glucidique par des légumes devient un jeu d'enfant grâce à ce riz de choux-fleurs. Sans gluten et idéal pour les pâtes à pizza, risottos, salades et plus encore.

BK4410 – 12x450g



Mélange de légumes verts

Optez pour un goût intense de légumes verts avec ce mélange spécifique de brocolis, de choux verts, d'épinards, de courgettes et d'algues wakamé finement coupés en petits morceaux.

MGW410 – 12x450g
MGW310 – 10x1kg



Fèves de soja Edamame (Mukimame)

Grâce à notre nouvelle agrotechnologie, ces haricots, issus d'Asie, poussent maintenant aussi en Europe. Ces jeunes cosses vertes sont encore plus croquantes et très nourrissantes.

BOS30A – 10x300g
BOS310 – 10x1kg



Green Wave burger de saumon

Trois fois durable dans la pratique

Chez Ardo, nous aimons joindre le geste à la parole. C'est pourquoi nous nous sommes engagés dans divers projets qui font vraiment la différence, tant pour nos produits que pour notre planète.

1. Emballage bio sourcé



Les références de la gamme retail Ardo Bio sont conditionnées dans un emballage bio sourcé. Le film est composé à 80 % de canne à sucre et produit très peu de CO₂. Le film est reconnaissable au logo « I'm Green ». En outre, nous continuons à suivre les possibilités et les tendances durables en matière de matériaux d'emballage.

2. Panneaux solaires flottants



Des panneaux solaires flottants ont été installés sur le bassin du site d'Ardo Geer (BE). Les panneaux photovoltaïques flottants, d'une superficie d'un hectare, sont uniques en Belgique. En 2018, la production a atteint 1000 MWh (mégawattheures), 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.



3. Projet Mimosa

MIMOSA signifie **M**inimum **I**mpact and **M**aximum **O**utput **S**ustainable **A**griculture (agriculture durable avec un impact minimal et un rendement maximal).

De quoi s'agit-il ?

AGRICULTURE DURABLE

Pour chaque mesure que nous prenons, nous en évaluons d'abord l'impact sur l'environnement et sur les gens qu'elle pourrait affecter et nous tentons de limiter autant que possible cet impact.

IMPACT MINIMAL

Nous veillons à ce que les ressources soient utilisées de façon optimale : semences, produits phytosanitaires, engrais, eau d'irrigation, ...

RENDEMENT MAXIMAL

Afin de soutenir cette ambition sur le long terme, nous devons veiller à rester compétitifs et à rechercher une productivité maximale, tant en termes de volume que de qualité.

MIMOSA

Minimum Impact, Maximum Output
Sustainable Agriculture - Ardo

La sécurité alimentaire avant tout

Chaque jour, nous congelons des légumes, des fruits et des herbes aromatiques. Nous respectons les normes les plus élevées possible en matière de Food Safety et d'hygiène opérationnelle, que nous appliquons à chaque maillon de la chaîne. PURE et SHINE sont deux projets qui traduisent notre philosophie dans le travail quotidien à l'usine.

SHINE

Le projet SHINE “food **S**afety and **H**ygienne **I**N **E**volution” met la barre encore un cran plus haut en matière de bonnes pratiques de fabrication (GMP) et d'hygiène opérationnelle quotidienne sur les sites de production Ardo. Cela commence par une analyse des points éventuels à améliorer et se termine par une approche multidimensionnelle et progressive qui implique des réformes préétablies dans chaque unité de production.



- Zonage

Zone verte - préparation
Zone rouge - post-traitement thermique et congélation
Zone orange - post-congélation
Zone verte - produit emballé

- Bâtiment & équipement

Développement de principes de conception hygiénique avec différents départements

- Nettoyage & entretien

Meilleures pratiques/procédures de nettoyage

- Contrôle

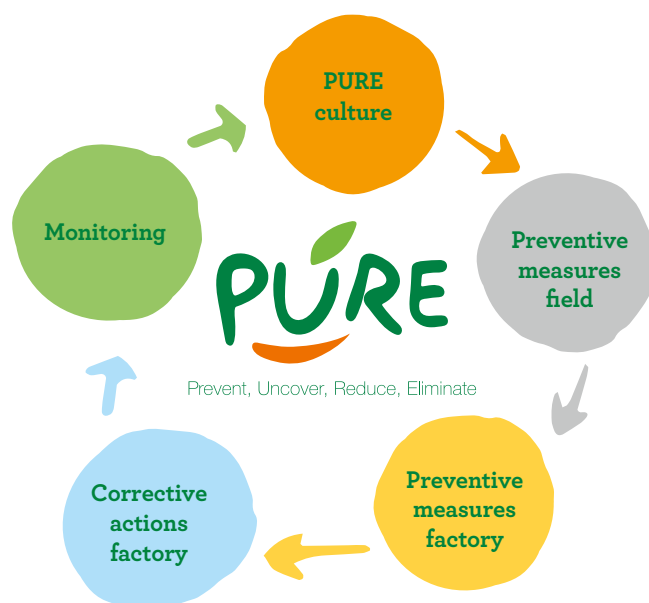
Environnement, nettoyage et vérification des produits

- Culture Shine

Partager les meilleures pratiques au sein du groupe

PURE

“PURE” signifie “**P**revent, **U**ncover, **R**educe and **E**liminate foreign bodies”. Grâce à PURE, Ardo souhaite mettre en oeuvre tous les moyens possibles afin d'éviter les “corps étrangers” des produits. Notre ambition : des produits Ardo parfaitement exempts de toute contamination. Le repérage et l'élimination de ce que l'on appelle les “corps étrangers” sont les priorités numéro un lors de la production et de l'emballage des légumes, des fruits et des herbes.



- Mesures préventives terrain

- Utilisation correcte des produits phytosanitaires
- Inspection du terrain, de la moissonneuse-batteuse et du transport

- Mesures préventives usine

- Inspection de l'intégrité de la ligne et libération

- Mesures correctives usine

- Les bonnes machines au bon endroit et des équipements de détection et d'élimination de haute qualité

- Contrôle

- Inspection et entretien réguliers du parc de machines et de l'environnement

- Culture Pure

- Ordre et discipline dans toute l'usine



Nouveau

BURGER LOVE en 10x1kg

Au printemps, vous retrouverez ces classiques savoureux dans un emballage pratique de 1 kg au lieu de 2 kg, le tout dans un nouveau look attrayant.

Burger d'épinards

Popeye adorerait ce mélange d'épinards, de légumes et de fromage dans une robe croustillante. Une alternative rêvée au hamburger classique.

BUS310 – 10x1kg



Burger chou-fleur/fromage

Essayez ce mélange de petits choux-fleurs avec du poireau et du fromage. La croûte croquante aux graines de sésame donne un petit plus à ce hamburger.

BUB310 – 10x1kg



Burger de légumes

Ce mélange de carottes, de céleri et de poireaux constitue la base d'un délicieux pain veggie. Et grâce à son aspect artisanal, il a l'air entièrement fait maison.

BUG310 – 10x1kg



LE MÉLANGE CAULI POWER À L'HONNEUR

Notre mélange Cauli Power a reçu le SIAL Innovation Award à Paris. Les aspects sains et novateurs de ce mélange de riz de chou-fleur, de quinoa rouge et de lentilles vertes ont convaincu le jury.



Nouvelles du marché et des récoltes

L'année de production 2018-2019 touche doucement à sa fin. Après un été exceptionnellement sec dans une grande partie de l'Europe, marqué par une pénurie inédite des possibilités d'irrigation, nous pouvons à présent mesurer les dégâts de ces conditions de culture et de récolte extrêmes.

Les conséquences sont désastreuses :

- une **baisse importante des volumes de récolte** pour diverses variétés de légumes ;
- **des coûts de production plus élevés** en raison de la diminution des volumes traités par la ligne de production ;
- **une augmentation des prix des matières premières** pour 2019-2020.

Aperçu des principaux déficits en termes de volumes :

- **Pois** : déficit global de 25 %, partiellement plus important sur les petits calibres.
- **Épinards** : proche de ce qui était prévu.
- **Haricots** : volumes réduits de 15 %. Ardo a pu compenser en partie ce déficit grâce à la répartition de sa production à l'échelle
- **Fèves** : déficit de 25 %.
- **Chou-fleur** : récolte très retardée. Déficiences de certains calibres.
- **Carottes** : déficit de volumes de 20 %.
- **Sortes de choux** : perte de volumes globale de 40 à 50 %. Choux rouges et blancs particulièrement touchés.
- **Oignons** : des calibres plus petits et une récolte moins abondante se traduisent par une forte hausse du prix des matières premières.
- **Choux de Bruxelles** : la récolte est toujours en cours, mais nous enregistrons une baisse de 10 %.
- **Herbes** : pour la plupart des variétés grosso modo comme prévu.
- **Salsifis** : recettes escomptées 75 %.
- **Tomates** : mauvaises récoltes dans tous les pays du sud, jusqu'à -20 %.
- **Rhubarbe** : seulement 50 % des volumes prévus disponibles
- **Maïs** : déficit mondial. Augmentation brutale des prix en cas de disponibilité.

Étant donné que les résultats des récoltes ont été presque identiques dans toute l'Europe, on peut supposer une perte de production globale moyenne de 10 %, ce qui équivaut à 300 000 tonnes de légumes fraîchement surgelés au niveau européen.

INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ

Le végétarisme et le véganisme sont en constante augmentation.

Les fruits, les légumes et les herbes sont en tête de la liste des nutriments végétaux.

De récentes études de marché en Belgique ont montré que la « santé » est une préoccupation majeure pour tous les consommateurs lorsqu'ils choisissent leur régime alimentaire. Ajoutons à cela que le fraîchement surgelé offre la meilleure garantie de conservation des vitamines et des valeurs nutritives.

La combinaison du fraîchement surgelé et des végétaux s'inscrit parfaitement dans la tendance du moment.

Quelle belle motivation pour planifier les programmes de culture 2019/2020 de la gamme de légumes, fruits et herbes Ardo.

Il ne nous reste qu'à espérer de meilleures récoltes en 2019...

Edition : 15/12/2018.



Ardo aux salons

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

SIRHA LYON, FR
26-30/1/2019

BIOFACH NUREMBERG, DE
13-16/2/2019

FOOD EXPO TOKYO, JP
5-8/3/2019

HORECATEL
MARCHE-EN-FAMENNE, BE
10-13/3/2019

CFIA RENNES, FR
12-14/3/2019

INTERNORGA HAMBURG, DE
15-19/3/2019

M.A.D.E. PARIS, FR
19-20/3/2019

PLMA AMSTERDAM, NL
21-22/5/2019

FOOD & HOTEL SEOUL, KR
21-24/5/2019



Entrepreneur of the Year®
Onderneming van het Jaar® 2018

Ardo, Entreprise de l'Année

Ardo a été élue « Entreprise de l'Année » en Flandre (BE), un titre que nous sommes fiers de porter et pour lequel nous sommes reconnaissants envers nos 3 800 fidèles collaborateurs qui s'investissent chaque jour dans le monde entier et qui ont contribué à l'obtention de ce prix. Le jury de cette 24e remise des prix nous a décerné ce prix pour notre esprit d'entreprise durable et familial, qu'il a qualifié de « stratégique, innovant et international ».

Ce prix renforce notre confiance en l'avenir de notre industrie. Ce prix prestigieux vient également soutenir notre conviction que des produits sains, sûrs et abordables peuvent également être fabriqués avec moins de déchets alimentaires.



Des recettes vidéo alléchantes

En manque d'inspiration ? **ArdoTV** regorge de recettes qui vous mettent immédiatement l'eau à la bouche. En un clic, vous ouvrez un monde de possibilités avec les délices d'Ardo.

Chaque jour, nous recherchons des recettes avant-gardistes qui créent une nouvelle expérience. Sushi de riz de chou-fleur, bagels Cauli Power et tartelette à la mangue, nous sommes chaque jour en cuisine pour vous inspirer.

Laissez-vous séduire par la multitude de plats et d'amuse-bouches simples et rapides à préparer dans notre « recipe finder » pratique sur **www.ardo.com**.


Discover the recipes on
www.ardo.com



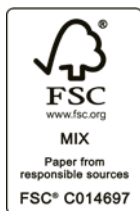
Découvrez 15 nouvelles recettes vidéo sur www.youtube.com/user/ArdoTV

SUIVEZ ARDO SUR 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



We preserve nature's gifts