



We preserve nature's gifts

Actuel

Guide nouveautés n° 84 - 27e année - avril 2021



La FAO, mieux connue sous le nom d'«Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture», a proclamé 2021 «**l'année internationale des fruits et légumes**», avec pour objectif d'une part d'améliorer la production alimentaire saine et durable par le biais de l'innovation et de la technologie et d'autre part de lutter contre le gaspillage alimentaire. Chez Ardo, une telle décision ne peut que nous réjouir ! En effet, nous aimons vous apporter de l'inspiration culinaire et vous assurer une alimentation saine avec nos légumes, herbes aromatiques et fruits fraîchement surgelés. Nous aimerions donc célébrer cette année particulière, mais malheureusement, nous sommes restreints par le contexte actuel qui nous empêche toujours de nous rencontrer en présentiel.

Mais, ne soyons pas déçus : si nos clients ne peuvent pas venir chez nous, nous viendrons chez vous. Comment ? Grâce à notre salon virtuel ! En octobre, nous avons lancé notre première « foire virtuelle ».

Le site www.virtualfair.ardo.com vous emmène à la découverte de nouveaux produits, vous propose de l'inspiration culinaire, vous présente les dernières tendances alimentaires et vous apprend de quelle manière nous contribuons au respect de l'environnement.

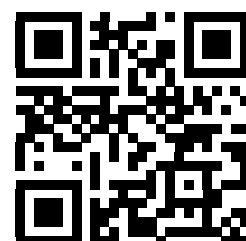
Ce salon virtuel fut d'ailleurs couronné de succès grâce à votre participation massive. Merci ! Vous n'y avez pas encore participé ?

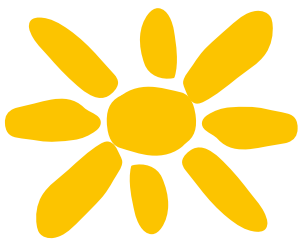
Bienvenue dans le monde virtuel d'Ardo !



Surfez vite sur www.virtualfair.ardo.com. Consultez également souvent ce site en vue de l'édition estivale !

À bientôt !





L'été est étonnamment délicieux!

L'été... Comme les nouveaux produits d'Ardo se prêtent à merveille à la préparation de délicieux plats estivaux, nous avons donc déjà hâte d'y être ! Vous aussi ? Découvrez ici quelques exemples de notre gamme : une inspiration culinaire étonnamment simple, pour un été à vous en lécher les babines.



Allumettes de betterave rouge

Grâce à leur goût fumé, ces morceaux croquants de betterave rouge précuite constituent une **excellente alternative aux vrais lardons**. Délicieux en salade, sur une pizza, accompagnés d'un fromage de chèvre...
100267310 – 10x1kg



Suggestion de recette : Veggie mix Nordic style avec pois chiches grillés



Pois chiches

Nous nous réjouissons de mettre cette légumineuse populaire à l'honneur. **Sains, nourrissants et aux saveurs délicieuses, les pois chiches constituent un excellent substitut à la viande**. Vous pouvez les utiliser pour faire de l'houmous ou des falafels, les griller en snack ou les incorporer dans une salade méditerranéenne.
100149810 – 10x1kg



Suggestion de recette : Wrap de pizza à la patate douce, poulet mexicain et lardons de betterave rouge



Rondelles de carottes arc-en-ciel

En ce début d'année, nous avons ajouté une nouvelle teinte à notre gamme actuelle de rondelles de carottes arc-en-ciel. Désormais, l'arc-en-ciel est complet, du blanc au rouge, **pour conférer une dimension supplémentaire à vos créations culinaires**, des accompagnements pour le BBQ à la salade de carottes pour le pique-nique.
100163510 – 4x2,5kg



Suggestion de recette : Rondelles de carottes arc-en-ciel au gingembre et sirop d'érable



Cet été, profitez davantage de vos evergreens

Chou-fleur, carotte, courgette... Autant de classiques qui se prêtent à un large éventail de recettes. C'est pourquoi nous souhaitons vous proposer quelques nouvelles recettes basées sur ces « evergreens », mais avec une touche spéciale ! Laissez-vous surprendre par l'inspiration de nos conseillers culinaires et n'hésitez surtout pas à partager vos propres créations estivales avec le hashtag #ardolicious!

Bon appétit !

Suggestion de recette : Carottes parisiennes à l'orange et au safran



Suggestion de recette : Carottes crémeuses aux poireaux et curry



Chou-fleur en tout genre

À l'instar des brocolis, le chou-fleur regorge de vitamines.

Saviez-vous que le chou-fleur doit sa couleur blanche au fait qu'il est recouvert de feuilles pendant sa croissance, ce qui le protège des effets de la photosynthèse ? Envie de tenter autre chose que la recette de grand-mère du chou-fleur à la sauce au fromage ? Dans ce cas, osez une association un peu plus audacieuse en le combinant à du curcuma et des amandes, ou optez pour du chou-fleur grillé au poivron fumé et à l'ail.



Suggestion de recette : Chou-fleur au curcuma et amandes

Carottes en 50 nuances d'orange

Saviez-vous que les carottes provenaient d'Asie et étaient initialement jaunes ? En Europe, elles ne sont récoltées que depuis le 18^e siècle. Délicieusement sucrées et riches en bêta-carotènes, elles regorgent véritablement de vitamines A.

→ Pour ces recettes et bien d'autres encore, surfez sur www.ardo.com/fr/recettes sous la rubrique "classiques avec une touche"



Suggestion de recette : Chou-fleur grillé au poivron fumé et à l'ail

Suggestion de recette :
Courgette parrilla grillée à la feta et aux fines herbes



Les super pouvoirs des courgettes

Les courgettes sont riches en fibres et en antioxydants.

Elles facilitent donc la digestion et permettent de contrer les effets nocifs de l'oxygène sur votre peau et l'ensemble de votre corps. Les courgettes sont également synonymes d'autres bienfaits : elles ne contiennent pas de cholestérol. Mieux encore : ce légume contribue à réduire le mauvais cholestérol (LDL) dans votre sang. Les courgettes sont également parfois appelées « citrouilles d'été » en raison de leur effet hydratant sur le corps. Un légume aux super pouvoirs, donc. Et ne parlons même pas de son goût délicieux. Vous préférez les courgettes grillées à la feta et aux fines herbes ? Ou plutôt le Duo de courgettes au mascarpone et aux épices italiennes ?



Goûter le sud
dans l'assiette

Suggestion de recette :
Duo de courgettes
avec du mascarpone
et Herbes italiennes

Épicé

Notre gamme d'épices fraîchement surgelées apporte la touche finale dans votre cuisine toute l'année. Nous garantissons à vos plats un vert frais d'une qualité irréprochable et constante. Vous trouverez chez nous une large gamme d'épices **mono, de délicieux mélanges d'épices et d'assaisonnements**. Et dans le segment BIO aussi, nous avons le plaisir de vous présenter quelques produits phares. Notre conseil : sandwiches au beurre maître d'hôtel ou pommes de terre « hasselback » ; à faire fondre, tellement délicieux.



Persil BIO



Mix Salsa Mexicana



Gingembre



Suggestion de recette :
Sandwiches au beurre maître d'hôtel



Suggestion de recette :
Pommes de terre « hasselback » au BBQ

Nouvelles relatives au marché et aux récoltes

Cette année, nous avons eu un véritable hiver ! Il a beaucoup plu (et neige) du sud au nord. Cette eau a été la bienvenue dans la plupart des régions, car elle a alimenté les nappes phréatiques après une saison très chaude et très sèche. Il y a également eu de fortes gelées dans le nord, ce qui permet de contrôler les insectes nuisibles et d'améliorer la structure des sols.

Nous espérons que la saison sera normale cette année, car nos herbes aromatiques et nos cultures maraîchères ont beaucoup souffert ces dernières années. Les récoltes de haricots verts ont été jusqu'à 30 % inférieures à celles des années normales, par exemple, ce qui a été très décevant pour nos agriculteurs et nos agronomes.

Au sud, nous avons terminé la récolte de la plupart des brocolis à la mi-février et les premiers brocolis printaniers ont été plantés une semaine plus tard. Si les fortes pluies ont été les bienvenues pour les récoltes estivales, elles ont affecté la deuxième partie des récoltes des brocolis d'hiver qui ont baissé de 10 à 15 %. L'ensemencement des premières cultures a également été perturbé. Une partie des pois et des fèves n'a pas été semée dans la région ibérique en raison de l'excès d'eau et la plantation des brocolis a également été retardée.

Au nord, nous avons terminé la récolte des cultures hivernales sur une baisse de rendement pour les choux de Bruxelles et les poireaux. Le temps sec de la deuxième partie de février a permis le démarrage des premiers semis de pois et d'épinards, ce qui est une très bonne nouvelle. Après un très long hiver de confinement, les agriculteurs et les agronomes sont dans les starting-blocks pour la nouvelle saison.

Les graines sont progressivement livrées aux usines, nous vérifions la qualité de la germination et finalisons le calendrier des plantations pour la saison 2021.

INFORMATIONS RELATIVES AU MARCHÉ

Alors que les tendances alimentaires végétariennes atteignent le statut de phénomène mondial, la catégorie « végétarienne » continue d'évoluer. Le sondage Innova réalisé auprès de consommateurs en 2020 a révélé que les quatre principales raisons d'envisager les alternatives végétariennes sont la santé, la variété alimentaire, le développement durable et le goût. Ardo répond parfaitement à cette tendance en pleine expansion. La congélation préserve au mieux les qualités nutritionnelles et permet aux consommateurs d'acheter des produits saisonniers de première qualité cultivés de manière durable à n'importe quel moment de l'année. C'est une excellente motivation pour commencer à planifier les programmes de culture 2021/2022 pour la gamme Ardo de légumes, de fruits et d'herbes aromatiques.

Croisons les doigts pour avoir de meilleures récoltes en 2021...

Édition : février 2021



Ensemencement des pois aux Pays-Bas



Ensemencement de brocolis en Espagne

Ardo info



Etienne Gavet-Durr

Nous nous sommes séparés **Etienne Gavet-Durr**, qui a pris sa retraite bien méritée après 29 ans chez Ardo en tant que Conseiller culinaire France. **Merci pour vos nombreuses années d'inspiration culinaire, Etienne !**



David Raymond



Kevin Tregunno



Richard Mann

Nous renforçons notre équipe de vente en Amérique du Nord et au Royaume-Uni. Nous avons donc le plaisir de vous présenter **David Raymond** et **Kevin Tregunno, Business Development Managers** chez Ardo VLM, et **Richard Mann, Business Sector Manager-Industrial** dans l'équipe de vente d'Ardo UK. Bienvenue David, Kevin et Richard !

Nouveau coldstore à Zundert



Congélateur Zundert (NL)

Zundert dispose d'un nouveau stockage en vrac. Le coldstore a été construit de manière durable avec des matériaux de haute qualité. De ce fait, il présente une valeur d'isolation élevée et une faible consommation d'énergie. En outre, des panneaux solaires recouvre sa toiture. Ce bâtiment industriel moderne peut contenir 32.000 palettes. Un chariot à mât rétractable et des Rangers sont utilisés pour déplacer et gerber les palettes.



Économie circulaire grâce au bassin d'eau et aux panneaux solaires



En 2019, nous avons installé **un bassin d'irrigation** sur notre site d'Ardoois (BE). Il se remplit d'eau de pluie et d'eaux usées purifiées de l'usine, puis constitue **la source pour les agriculteurs des environs afin d'irriguer leurs champs pendant les périodes plus arides**. Nous veillons ainsi à ce que rien ne soit perdu.

Ce n'est d'ailleurs pas tout. Le bassin d'irrigation a entre-temps été équipé de **4860 panneaux solaires**.

Outre la production d'électricité propre, ces panneaux solaires réduisent la prolifération des algues dans le bassin et les pertes d'eau, ce qui constituent d'autres avantages. En effet, il y a moins d'évaporation. Par extension, **le toit de notre entrepôt d'emballage a également été équipé de 800 panneaux solaires**. Ensemble, ces panneaux solaires représentent 2,5 % de la consommation énergétique totale du site d'Ardoois. Cela se traduit par une diminution d'environ **5 % des achats externes ; une nouvelle étape importante dans notre objectif circulaire**.



Bassin d'irrigation avec panneaux solaires, Ardoois



Entrepôt d'emballage avec panneaux solaires, Ardoois

Nouvelle banque d'images Ardo (DAM)

Selon nos chiffres, vous aimez utiliser les photos de la banque d'images Ardo. C'est pourquoi elle a été mise à jour ! Désormais, vous trouverez encore plus facilement les photos que vous cherchez. Vous pouvez vous connecter via **www.ardo.com/DAM**.

Lorsque vous consultez notre banque d'images actuelle, vous serez automatiquement redirigé vers la nouvelle plateforme où il vous suffira de suivre les instructions affichées. Vous avez encore des questions ? Vous pouvez vous adresser à notre service clientèle !



Plus d'informations sur la façon dont Ardo utilise vos données:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>
SUIVEZ ARDO SUR WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts