



We preserve nature's gifts

Actuel

Guides nouveautés - n° 73 - année 22 - janvier 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. En 2017, nous partirons à nouveau en tournée, d'Amsterdam à Tokyo. Plusieurs nouveaux salons sont également au programme. En voici un aperçu :

15-18/02/2017
BIOFACH - ALLEMAGNE
Nuremberg

07-09/03/2017
CFIA - FRANCE
Rennes

07-10/03/2017 **NOUVEAU**
FOODEX - JAPON
Tokyo

12-15/03/2017
HORECATEL - BELGIQUE
Marche-en-Famenne

17-21/03/2017
INTERNORGA - ALLEMAGNE
Hambourg

28-29/03/2017
MDD - FRANCE
Paris

16-17/05/2017
PLMA - PAYS-BAS
Amsterdam



L'avenir est au vert

Le vert est synonyme de pureté, de richesse en vitamines et de bénéfices pour l'environnement. C'est tout à fait l'esprit Ardo. Nous aborderons ce sujet plus en détail dans ce numéro d'Actuel, où vous en apprendrez plus sur notre cinquième **Rapport de durabilité**.

Nous lançons également une série de nouveaux produits que nous vous présentons au moyen de quelques recettes tendance. Car c'est ce que nous voulons faire en fin de compte : vous **inspirer et vous surprendre**.

Nos recettes originales à base de légumes apportent davantage de couleurs à votre assiette et vous incitent à manger plus de légumes. En outre, grâce à une proportion optimale de viande/poisson et de légumes, vous pouvez **éviter le gaspillage**. De plus, en mangeant davantage de légumes, vous pouvez agir pour l'environnement.

C'est donc avec beaucoup de motivation que nous entamons l'année 2017. Nous souhaitons vous remercier de la confiance que vous nous avez accordée en 2016 et **nous nous engageons à être votre fidèle partenaire alimentaire à l'avenir**. Et ce, avec plaisir !

Légumes à tendance

1 - Chou-fleur

Avez-vous déjà entendu parler de pizza à base de chou-fleur ? Il s'agit d'une alternative saine où la pâte à pizza est faite à partir de chou-fleur. Garnissez-la ensuite de produits issus du vaste assortiment d'Ardo et vous obtiendrez une pizza entièrement à base de légumes : une façon sympathique et différente de consommer votre portion journalière de vitamines. De plus, ce repas ne contient **pas de gluten**.



2 - Épinards

Nous avons une vie mouvementée et aimons manger simplement. **Mais comment manger sainement ?** En choisissant un en-cas sain, comme un smoothie. Ardo propose trois mélanges smoothies très rafraîchissants à base de légumes, de fruits et d'herbes. Chaque smoothie offre une expérience gustative unique et a une couleur différente : vous pouvez donc varier les plaisirs au petit-déjeuner !



3 - Gingembre

Nous sommes ouverts à divers **assaisonnements exotiques**. Prenez le gingembre, cette épice savoureuse présente dans notre poêlée quinoa et légumes, un mélange de légumes superfood aux inspirations péruviennes. Ou incorporez-en dans notre mélange Pak chôi, un mélange de légumes aux accents asiatiques, mais cultivés en Europe.



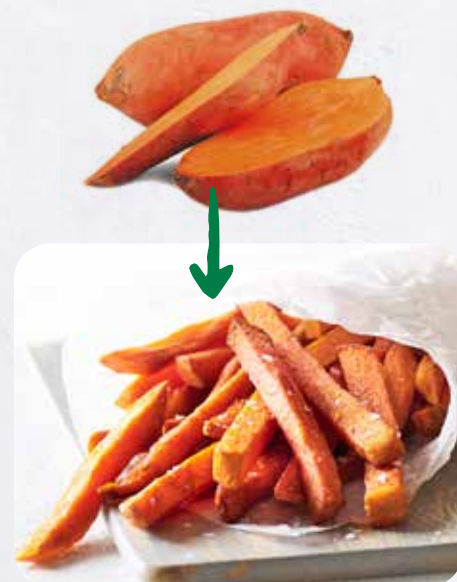
4 - Légumineuses

Vous suivez un régime pauvre en glucides, vous êtes végétalien ou ne consommez pas de gluten ? Ardo propose la réponse idéale grâce à sa gamme de légumineuses saines et modernes. Avez-vous déjà goûté une salade de légumineuses ? Grâce, entre autres, aux haricots rouges kidney, aux haricots soja et aux pois chiches présents dans notre assortiment, nous disposons de tous les ingrédients nécessaires pour répondre aux demandes de **régimes végétariens et riches en protéines**.



5 - Patate douce

Savez-vous que les patates douces sont parfaites pour faire des frites ? Retrouvez désormais ces frites **tendance et sans gluten** dans l'assortiment Ardo. Un délicieux apéritif ou une portion de frites croustillantes et délicieuses dans votre assiette !



Votre assiette vue d'un autre angle

Une assiette équilibrée différemment en ce qui concerne la viande/le poisson, les légumes et les glucides peut-elle aboutir à une consommation plus importante de légumes ? Selon une étude récente réalisée dans des restaurants néerlandais, la réponse est assurément OUI ! Cela a non seulement des effets bénéfiques sur la santé, l'environnement aussi y trouve son avantage. Et nous ne pouvons que nous en féliciter. De façon créative peut-être, avec des ingrédients et des recettes spécifiques.

Étude

- 3 restaurants aux Pays-Bas
- mai - août 2015
- **assiette 1 : 75 g de légumes et en moyenne 150 g de viande/poisson**
- **assiette 2 : 150 g de légumes et en moyenne 12,5 % de viande/poisson en moins**
- enquête : évaluation globale du restaurant et du repas

Assiette 1

75 g
de légumes

± 150 g
de viande/poisson

Assiette 2

150 g
de légumes

± 130 g
de viande/poisson

Résultats

- **31 % de légumes consommés en plus**
- **11 % de viande/poisson consommé(e) en moins**
- **33 % de déchets de viande/poisson en moins**
- **les individus se rapprochent de l'apport journalier recommandé pour les légumes (250 g)**

Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations sur l'étude, rendez-vous sur www.ar.do.com, dans la rubrique « Nouvelles ».

Nouvelles du marché et des récoltes

C'est traditionnellement à l'approche de la nouvelle année que nous dressons le bilan de l'année de production écoulée. La plupart des cultures de nos unités de production ont déjà été récoltées, à l'exception de quelques légumes d'hiver, tels les choux de Bruxelles et les salsifis.

Épinards : nous avons obtenu une récolte moyenne et notamment des volumes de production plus faibles pour les épinards en branches. Ardo est en mesure de combler partiellement les déficits grâce à ses sites de production sud-européens.

Choux-fleurs : la récolte estivale a diminué de moitié, mais la récolte automnale, normale, l'a complétée. Les volumes disponibles ont globalement diminué. La production hivernale en Bretagne (FR) sera déterminante pour la disponibilité des choux-fleurs européens.

Jeunes carottes : nous avons subi, au départ, une récolte difficile et retardée de jeunes carottes. La production automnale a été normale.

Petits pois : nos récoltes de petits pois ont chuté de 25 %. La chute des récoltes n'a pas touché l'Europe du Sud.

Haricots : sur l'ensemble de l'Europe, les volumes de production ont baissé de 20 %. Cette baisse concerne surtout les haricots verts et les haricots beurre et dans une moindre mesure les haricots romano.

Brocolis : Les brocolis ont connu une récolte tardive. L'approvisionnement fut difficile jusqu'au mois de novembre, mais s'est normalisé en décembre.

Poivrons : le marché des poivrons a été stable tout au long de l'année 2016. En revanche, il y a eu peu de volumes pour l'industrie et des prix élevés.

Maïs : à l'échelle mondiale, les demi-épis et les épis sont insuffisants en raison de la demande accrue.

Poireaux : nous avons enregistré une récolte tardive et des volumes limités pour les poireaux - essentiellement pour les variétés blanches.

Légumes-racines : pour les choux rouges, blancs, verts et les choux verts, les résultats sont conformes aux prévisions.

Herbes : en ce qui concerne les herbes, la saison des récoltes 2016 a constitué une gageure pour Ardo Le Moustoir (FR) et Ardo Eye (UK), et ce, en raison de la météo capricieuse, marquée par un printemps très pluvieux et de grandes variations de température. Le persil et l'origan ont été particulièrement affectés. D'où des récoltes en deçà des attentes ou en proie à des interruptions. De son côté, Ardo La Garde-Adhémar (FR) a bénéficié d'une bonne saison pour le basilic et a pu produire les volumes estimés. Nous avons connu une année normale sur le plan de la qualité, et plus précisément la qualité organoleptique.

Conclusion pour 2016

En ce qui concerne la culture et la production, notre **année de production fut instable**. Nous avons connu de **maigres récoltes**. En outre, la jonction avec la nouvelle récolte 2017 représente un véritable défi.

Projection pour 2017

2016 fut une année de bas rendements et de mauvais résultats des récoltes. Les moindres revenus y afférents de nos cultivateurs déboucheront sur des prix plus élevés pour les matières premières.

Évolution du marché 2016-2017

En 2016, Ardo peut également noter une **hausse évidente des ventes et recettes** pour toute la gamme. Il faut souligner en priorité la réussite des innovations. Nous prévoyons que cette tendance, caractérisée avant tout par la santé et la commodité, se poursuivra nettement en 2017. **Grâce à elle, les légumes, fruits et herbes fraîchement surgelés auront le vent en poupe ces prochaines années**. Ardo apportera également une contribution importante à la concrétisation de cette tendance.

Ardo info

ChefsproVeggie inspire le net

Des études démontrent que de plus en plus de chefs cuisiniers sont enclins à proposer une gamme plus large de produits végétariens de meilleure qualité. Pour ce faire, ils cherchent donc à acquérir des connaissances et à trouver l'inspiration. C'est désormais chose faite grâce à ChefsproVeggie. Cette nouvelle plate-forme numérique, qui propose des plats végétariens, est **source d'inspiration pour les cuisines de collectivité**. Il s'agit d'une initiative d'Ardo, de Delifresh (Greenway), de Verstegen, d'Electrolux Professional et de Pietercil. L'asbl Eva, à la base de "jeudi journée veggie", VVG et le salon Horeca Expo soutiennent également la plate-forme en tant que partenaires indépendants. ChefsproVeggie a été mis en ligne pendant le salon Horeca Expo de Gand, en Belgique. Il s'agit d'un site Internet 100 % belge, à mi-chemin entre un site Internet et un blog, qui contient bon nombre d'informations générales sur les produits végétariens, des recettes, des annonces pour des événements ainsi que des informations concernant des formations et des ateliers. www.chefsproveggie.be



Nouveau Rapport de durabilité

Nous sommes heureux de vous présenter notre **cinquième Rapport de durabilité**. Vous pouvez y découvrir les efforts consentis par Ardo pour garantir une politique durable

qui permet d'obtenir **des résultats positifs pour la planète, l'homme et le produit**.

Le Rapport de durabilité a été rédigé selon les lignes directrices G4, au niveau Core du Global Reporting Initiative (GRI). Ce cadre GRI est reconnu à l'échelle mondiale, car il est crédible, cohérent et comparable. En outre, il est considéré dans le monde entier comme la norme de facto pour le reporting en matière de développement durable.

Vous souhaitez en savoir plus sur nos réalisations et nos projets ? Demandez le document complet à votre contact Ardo ou téléchargez le Rapport de durabilité dans le Download Center sur www.ardo.com.

Nouvelle collègue

Ardo a le plaisir d'accueillir **An Sofie Nelis, Product Manager**. Elle fait partie de l'équipe marketing d'Ardo Ardooie, en Belgique, et dynamisera davantage la gamme d'herbes fraîchement surgelées et de légumes frits. Bonne chance à elle !



Les conseillers culinaires d'Ardo passent à l'action !

Ardo dispose d'une équipe importante de conseillers culinaires. Ces conseillers sont actifs dans différents pays européens, étant donné que nous accordons beaucoup d'importance au **contact direct avec l'utilisateur final du marché des services alimentaires**.

Après un automne boursier agité, les membres de cette équipe internationale se sont réunis au début du mois de décembre pour **faire part de leurs expériences au sein des différents marchés et faire le point sur les nouvelles tendances culinaires**. Ils représentent Ardo au cœur du marché des services alimentaires, et leurs contacts presque quotidiens avec les utilisateurs finaux leur permettent de repérer les nouveaux développements. Leur feedback en provenance du marché est donc très important, et ce, tant pour nos ventes que pour notre marketing et notre conception de nouveaux produits.

Nous avons également accueilli deux nouveaux collègues dans l'équipe : **Niels Deprez** pour l'équipe **Belux** et **Jiří Horák** pour l'équipe **tchèque**.



En haut, de g. à dr. : Matthias, Mette, Bavo, Peter, Niels, Etienne, Jill, Hanns-Joachim
En bas, de g. à dr. : Christian, Stefan, Jiří, Marc

Nouveaux produits

Pour le lancement de nouveaux produits, il n'existe pas de meilleur endroit que le salon de l'alimentation Sial, un événement de renommée internationale. Ardo y a présenté pas moins de treize nouveautés aux visiteurs internationaux : celles-ci allaient de notre nouveau mélange festif aux mélanges smoothies. La variété, un atout majeur !

Nouveau

Mélange Pak choï
MPC610 - 4x2,5 kg



Nouveau

Frites de patate douce
AZ1210 - 4x2 kg



Nouveau

Mélange festif
MFM610 - 4x2,5 kg



Nouveau

Mélange bien-être
MWN610 - 4x2,5 kg



Nouveau

Duo de rissolées
MDA210 - 4x2 kg



Nouveau

Salade à la Grecque
USG310 - 10x1 kg



Nouveau

Poêlée de quinoa & légumes
UQG310 - 10x1 kg



Nouveau

Mélanges pour Smoothies
GSM75B - RSM75B - YSM75B
10x750 g



Mélange d'herbes tartare
UTK010 - 8x250 g

Nouveau



Nouveau

Thym
TJ010 - 8x250 g



Nouveau

Purée de fruits de la passion
PAP510 - 5x1 kg



Ardo Culinaire

*Vous souhaitez que votre petit-déjeuner booste votre journée ? Vous cherchez un moyen approprié d'ajouter quelques légumes à votre petit-déjeuner ? Laissez-nous vous surprendre par notre top 3 d'**alternatives petit-déjeuner**. Que pensez-vous d'un smoothie original ou de pancakes de patates douces ? L'originalité constitue un atout majeur ! Un repas délicieux et sain dès le matin !*

Lors du salon Horeca Expo, en Belgique, un jury d'experts a sélectionné les produits les plus innovants parmi quelque 120 propositions. Ardo a remporté le prix « Pionnier » pour les 3 nouveaux mélanges smoothies. Ils constituent le petit-déjeuner idéal pour bien commencer la journée et l'en-cas rafraîchissant parfait.

PIONNIER
FOOD

Smoothies petit-déjeuner avec fruits, légumes et fines herbes

Smoothie vert avec mélange de smoothie vert Ardo (GSM75B), yaourt grec et lait de coco.

Smoothie jaune avec mélange de smoothie jaune Ardo (YSM75B), quinoa précuit Ardo (QUN310) et lait de riz. **Smoothie rouge** avec mélange de smoothie rouge Ardo (RSM75B), fromage blanc et jus d'orange.

Pancakes de patates douces avec bacon, pommes et yaourt aux myrtilles

Avec pommes en dés Ardo (XAP310), myrtilles Ardo (XBO310) et purée de patates douces Ardo (A2Z610).

Yaourt de quinoa à la vanille avec granola, grenade, duo de fraises et de myrtilles, assaisonné au graines de chia et au sirop de fruit de la passion

Avec quinoa précuit Ardo (QUN310), fraises Ardo (XAR310), myrtilles Ardo (XBO310), purée de fruits de la passion Ardo (PAP510).

Pour plus de détails et descriptif des recettes, rendez-vous sur www.ardo.com dans la rubrique Ardo Culinaire.



SUIVEZ-NOUS SUR WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts