



We preserve nature's gifts

Actuel

Guide de nouveautés - n° 91 - 30ième année - septembre 2024

Légumes, herbes et fruits fraîchement surgelés : délicieux et faciles, tout au long de l'année

**Venez goûter
les nouveautés
d'Ardo à l'un
des salons
suivants**

GASTVRIJ ROTTERDAM

Rotterdam, Pays-Bas
23-25 septembre
Stand 5.203

CONXEMAR

Vigo, Espagne
1-3 octobre
Stand 3C 54

SIAL

Paris, France
19-23 octobre
Stand 5A P180

ALLES FÜR DEN GAST

Salzbourg, Autriche
9-13 novembre
Stand 10-0305

HORECA EXPO

Gand, Belgique
17-20 novembre
Stand 8215

HORECAVA

Amsterdam, Pays-Bas
13-19 janvier
Hall 8 Stand 08.123

SIRHA

Lyon, France
23-27 janvier
Hall 3.2 Stand 3C126



Un congélateur rempli d'épinards

super nourrissants

délicieux



prêts à l'emploi



économies de coûts

Nourissants et savoureux, les **épinards** se prêtent à diverses préparations : cuits à la vapeur pour accompagner une omelette, en quiches, mélangés dans une soupe ou un smoothie... Sous forme fraîchement surgelée, ces légumes à feuilles présentent de nombreux avantages.

Chez Ardo, nous surgelons les épinards immédiatement après la récolte, ce qui permet de **préserver au maximum l'ensemble des vitamines et des minéraux**.

De plus, nos épinards fraîchement surgelés sont faciles à proportionner et ont donc **une durée de conservation plus longue** que les épinards frais. Vous ne prenez que ce dont vous avez besoin. **Fini le gaspillage alimentaire !** Les épinards fraîchement surgelés d'Ardo sont déjà lavés et **prêts à l'emploi**. Les avantages sont innombrables !

La gamme d'épinards d'Ardo (en feuilles, hachés, en portions, en bloc et préparés) s'étend désormais à **deux préparations d'épinards prêtes à consommer**.



Nouveau



VEGAN

Art. code: 10004739
10x1kg • portions de 15g

Épinards crémeux

Découvrez les épinards à la crème classiques d'une manière nouvelle et plus durable avec une délicieuse sauce à la crème végétalienne.

Profitez de la même saveur et de la même texture crémeuse, maintenant entièrement végétal. Parfait pour toutes sortes de recettes telles que les portobellos farcis ou les lasagnes végétaliennes, ou comme élément de repas savoureux. **Convenant à tous**, des végétaliens aux flexitariens, ce favori intemporel est également idéal pour les personnes allergiques au lactose ou au gluten. Réchauffer et prêt !



Nouveau

Art. code: 10004790
10x1kg

Épinards méditerranéens

Les épinards ? Délicieux ! Mais **des épinards avec des tomates, des poivrons grillés, des oignons et des herbes**, ça, c'est délicieux ! Ce mélange de légumes prêt à consommer deviendra sans aucun doute votre nouveau favori. Idéal pour la préparation de pâtes, de risotto, de plats au four ou comme savoureux accompagnement de poisson ou de viande. Il est également parfait en tant que composant de repas dans divers plats. Il suffit de le réchauffer pour qu'il soit prêt !



Nouveau

Art. code: 10004737
4x2,5kg • portions de 50g

Feuilles d'épinards «Foglia»

Si vous connaissez nos **épinards 'en couches'**, vous savez que l'empilage des **jeunes feuilles d'épinard** permet de **mieux conserver leur texture et leur forme**. Les portions ont légèrement diminué, la qualité exceptionnelle reste inchangée. **Très facile à portionner**. Délicieuses avec du poisson, et très jolies sur l'assiette !



Feuilles d'épinards
« Foglia » à l'ail et
aux pois chiches



Conchiglie aux
feuilles d'épinards
« Foglia » et ricotta



Epinards crémeux, demi-
pommes de terre en chemise
et saucisses de chou-fleur



Smoothie
aux épinards
et à la menthe



Penne aux épinards
méditerranéens et
au parmesan



Quiche aux épinards
méditerranéens



Lasagnes de légumes
aux épinards crémeux et
grill mix à la Siciliana



Oeuf poché
à la florentine

Le soffritto, délicieux et polyvalent

Le soffritto, c'est le mélange de légumes italien utilisé pour créer de nombreuses recettes méditerranéennes, allant de sauces délicates aux ragoûts savoureux. Ce mélange se compose des ingrédients essentiels suivants : **oignon, carotte et céleri en fine brunoise**. Prêlavés et prédécoupés. Ce mélange vous permettra de réaliser de nombreuses préparations : utilisez-le comme base pour toutes sortes de sauces, un risotto onctueux, un ragoût revigorant ou une soupe de légumes minestrone. Laissez libre cours à votre créativité !



Nouveau

Art. code: 10004738
10x1kg



Minestrone à la napolitaine

Les avez-vous déjà goûtés ?



Avocat en dés

Art. code: 10002443
10x1kg



Frites de patates douces - coupe fine

Art. code: 10002470
4x2kg



Epi de maïs en ribs - Corn ribs

Art. code: 10002471
10x1kg

Nouvelles du marché et des récoltes

édition juin-juillet 2024

Après plusieurs mois extrêmement humides, le mois de juin a finalement apporté une vague de soulagement aux régions du nord. Les précipitations sont restées proches de la moyenne, même si le temps était légèrement plus froid et moins ensoleillé que d'habitude. Heureusement, nous avons assisté lors de la dernière semaine de juin à un glissement vers un temps plus chaud et plus ensoleillé, qui s'est poursuivi en juillet.

Dans les régions du nord, le décalage saisonnier signifie que les récoltes pourraient à nouveau être concentrées cet été, entraînant un risque de récolte simultanée de plusieurs produits en dehors de leur saison habituelle, à l'instar de l'année dernière.

Pour **les épinards**, les conditions météorologiques de printemps étaient loin d'être optimales. La production a diminué dans toutes les régions productrices en Belgique, en France, en Autriche et aux Pays-Bas. Heureusement, les perspectives d'ensemencement printanier en Flandre sont encourageantes, compensant potentiellement une partie des pertes. À proximité de notre usine de Geer (BE), tous les champs ont été retournés en avril, mais les rendements sont inférieurs à la moyenne. Afin de compenser

cette perte, une superficie supplémentaire est prévue pour les épinards d'été, qui devraient être prêts pour le traitement fin juillet.

La culture des haricots a également souffert du printemps humide et froid, résultant en une perte de certains champs et des retards importants. Pour cette raison, l'ensemencement a été prolongé jusqu'à mi-juillet dans certaines régions de France et de Flandre.

La récolte des carottes est retardée, avec des volumes réduits attendus d'août à octobre.

Pour **les petits pois**, la récolte a commencé avec des résultats partagés. Les premiers pois de Zundert (NL) et du nord de la France ont souffert d'un excès d'eau, ce qui a entraîné de faibles rendements. Toutefois, les conditions de production en Flandre sont désormais favorables.

Dans les régions du sud, le mois de juin a apporté plus de pluie que d'habitude, avec parfois des tempêtes et de la grêle. Les températures ont fortement fluctué, mais elles ont été généralement proches ou légèrement inférieures à la moyenne. Malgré ces conditions, les cultures estivales sont prometteuses.

La récolte de pois à Saint-Sever (FR) s'est terminée avec des rendements inférieurs aux attentes. À Benimodo (ES), la saison a été intense mais constante, ce qui s'est traduit par de bons résultats et une bonne qualité.

Les brocolis de printemps au Portugal et en Espagne ont connu une récolte fructueuse avec des rendements uniformes et une bonne qualité.

La récolte du poivron vert en Espagne et au Portugal a été légèrement retardée. Les champs semblent généralement en bon état, avec une maturation homogène et une évolution encourageante, malgré quelques dégâts causés par la grêle à Badajoz (ES).

Les herbes sont récoltées plus tard en raison des précipitations continues, mais les champs semblent prometteurs.

Après un printemps turbulent, l'été semble exercer un impact positif sur la récolte, avec **des perspectives de bon augure pour les mois à venir.**

Ardo, toujours proche dans le monde entier



- ARDO BUREAUX DE VENTE
- ARDO SITES DE PRODUCTION, D'EMBALLAGE ET DE DISTRIBUTION
- ARDO BUREAUX DE VENTE, SITES DE PRODUCTION, D'EMBALLAGE, DE DISTRIBUTION

Ardo choisit d'être proche de ses clients **Food Service, Retail et Food Industry.** Avec nos points de vente situés en Europe, aux États-Unis et ailleurs, notre équipe de vente est toujours présente.

Nous sommes heureux d'accueillir Benjamin Meire au sein de l'équipe de vente d'Ardo. Fort de neuf années d'expérience dans le secteur alimentaire, il rejoint l'équipe de développement commercial.



« J'ai hâte de vous rencontrer et de collaborer avec vous. À bientôt ! »

Benjamin Meire,
Inside Sales Commercial

Agir ensemble pour un impact positif et durable



Ardo renforce la plateforme SAI

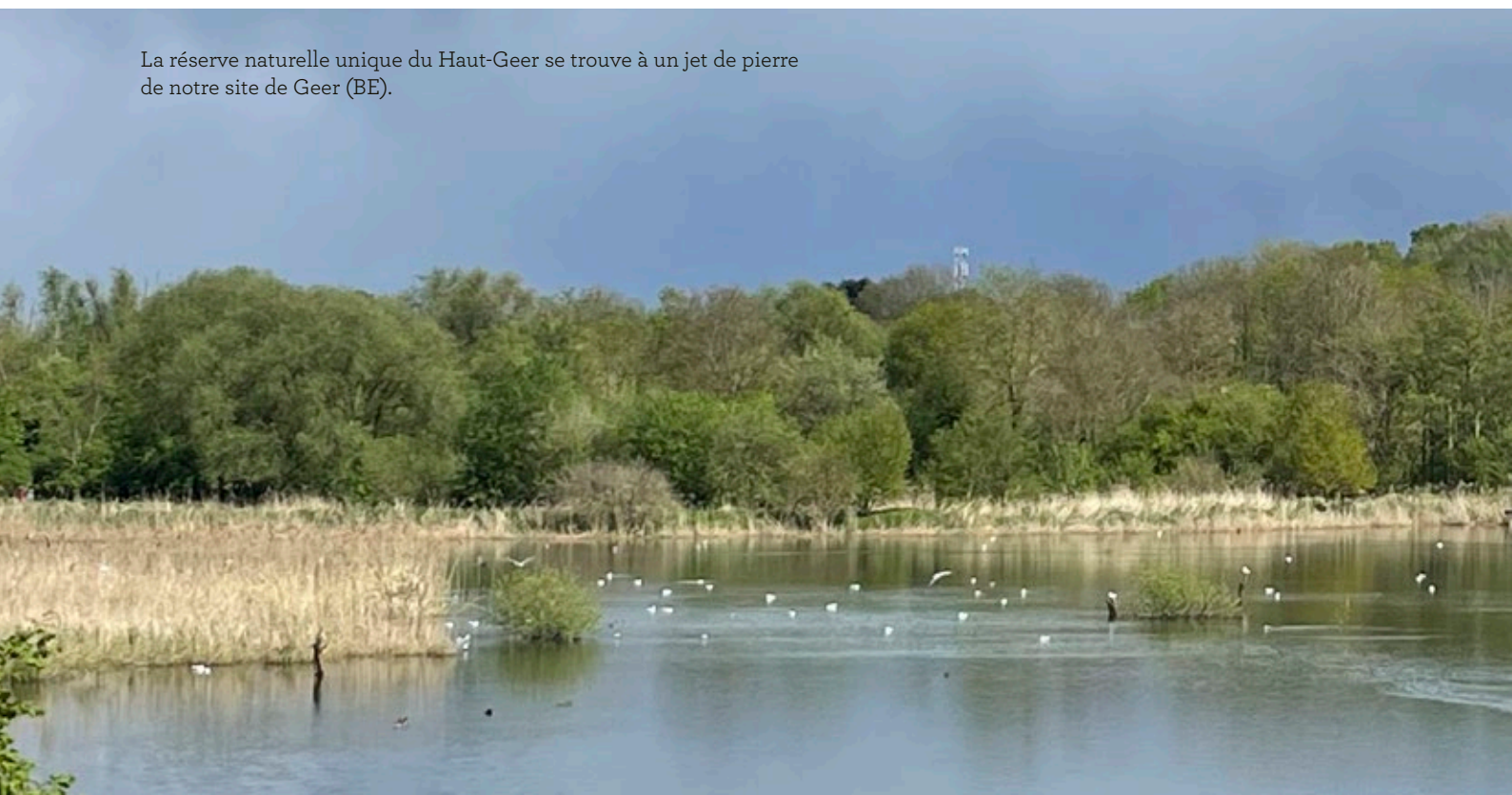
Emilie Haspeslagh, notre responsable du développement durable, est membre du comité de direction de la plateforme Sustainable Agriculture Initiative (SAI). Sa nouvelle fonction souligne l'engagement d'Ardo en faveur d'un système alimentaire durable et renforce nos liens avec la plateforme SAI.



Extension de la réserve naturelle du Haut-Geer

La réserve naturelle du Haut-Geer se trouve à un jet de pierre de notre site de Geer (BE). Cette zone unique qui s'étend sur 35 hectares abrite **plus de deux cents espèces d'oiseaux** et sert en même temps de **bassin de stockage d'eau pour l'irrigation** avec une liaison directe vers les champs de nos agriculteurs. HesbayeFrost, notre site de Geer, traite d'abord les eaux usées via une installation de biométhanisation et de traitement des eaux usées avant de les acheminer vers la réserve. Cette réserve a déjà été étendue de 8 hectares et nous allons encore y ajouter 20 hectares supplémentaires cette année, en collaboration avec **Nestlé**.

La réserve naturelle unique du Haut-Geer se trouve à un jet de pierre de notre site de Geer (BE).





Unilever, Jumbo, Agrifirm et Ardo lancent « Het Wortel Collectief »

À **Zundert (NL)**, nous collaborons avec **Unilever, Jumbo, Agrifirm** et nos agriculteurs sur un projet d'agriculture régénératrice : « Het Wortel Collectief » (« Coopération Carottes »). Ce projet de coopération vise à accroître la transition vers une production alimentaire plus durable en mettant en œuvre des pratiques agricoles régénératrices qui misent en particulier sur la santé des sols. Cette année, le projet est principalement axé sur les carottes. Le projet s'inscrit dans notre programme MIMOSA+.



Picard fête ses cinquante ans chez Ardo dans le cadre de l'agriculture durable

Chez Ardo **Gourin (FR)**, nous avons récemment fêté **le 50e anniversaire de la société Picard**. À cette occasion, Picard a voulu mettre en avant nos efforts communs pour développer des pratiques agricoles durables. Outre les visites sur le terrain, nous avons également prévu un tour de notre site de Gourin. C'est un grand honneur que Picard ait choisi de fêter son anniversaire avec Ardo.



Petits pois (plus) verts en collaboration avec Unilever

À **Violaines (FR)**, nous travaillons avec Unilever sur un projet axé sur la **culture durable des petits pois** depuis plus de trois ans. En collaboration avec nos agriculteurs et grâce au soutien d'Unilever, nous pouvons réduire l'empreinte écologique de la culture de pois et renforcer la biodiversité dans la région.



Une qualité constante malgré les variations du climat

François Smits occupe la fonction de Sales Manager au sein de Food Industry chez Ardo depuis cinq ans. Marco Bom est Agronomy Manager d'Ardo Pays-Bas depuis 2018. Ardo a abordé avec eux le changement climatique, l'interaction cruciale entre le service commercial et le département Agro et la manière dont Ardo continue d'investir dans la qualité malgré les nombreux défis qui se posent à l'entreprise.

Le changement climatique se fait de plus en plus sentir, en particulier dans le secteur agricole. Quels sont les défis que cela implique, et comment Ardo les gère-t-elle ?

Marco: « L'imprévisibilité des conditions météorologiques constitue le plus grand défi. **Chez Ardo, nous mettons l'accent sur la durabilité**, et la santé des sols joue un rôle essentiel à cet égard. Sans sol sain, nous ne pouvons pas faire face aux conditions météorologiques extrêmes que nous connaissons actuellement, qu'il s'agisse de sécheresses importantes ou de pluies abondantes. C'est pourquoi nous demandons des conseils scientifiques pour utiliser l'eau plus efficacement. Et bien entendu, notre programme de développement durable MIMOSA+ (Minimum Impact Maximum Output Sustainable Agriculture) contribue également à améliorer la santé des sols. »

Le changement climatique touche-t-il également les clients d'Ardo ?

François: « Bien sûr. Les clients sont de plus en plus conscients des problèmes climatiques et s'attendent à ce qu'Ardo y apporte des solutions. Ici, la difficulté vient du fait que l'offre et la demande n'évoluent pas de la même manière : d'une part, la demande de produits végétaux augmente, mais d'autre part, nous observons une baisse des rendements en raison de toutes sortes de changements climatiques. Il est important d'aborder ces défis de manière transparente avec nos clients afin de chercher ensemble des solutions. »

Pourquoi l'interaction entre le département Agro et le service commercial est-elle si importante dans ce contexte ?

François: « Notre équipe Agro renferme énormément de connaissances et

d'expertise sur nos produits. Grâce à une étroite collaboration avec le département Agro, nous maintenons à jour nos connaissances internes au sein du service commercial. C'est crucial pour fournir aux clients **les bonnes informations et la qualité** qu'ils attendent. »

Marco: « Pour nous, il est par ailleurs intéressant de savoir exactement ce que les clients demandent. Cela nous aide à répondre au mieux à leurs besoins. Nous cherchons ainsi en permanence à optimiser l'exploitation de l'usine et à mieux appliquer nos connaissances en agronomie. En cas de problème pendant une saison donnée, nous essayons d'y remédier dans les saisons suivantes. »

Quels avantages concrets la collaboration entre le département Agro et le service commercial apporte-t-elle aux clients ?

Marco: « Par exemple, nous avons récemment organisé l'événement "Let's Meet in the Field" à Zundert (NL). Nous avons réuni à cette occasion des clients, des collègues du service commercial et des agronomes et nous avons informé nos clients des programmes de développement durable d'Ardo dans l'agriculture. Nous travaillons d'arrache-pied à préparer les cultures pour l'avenir et nous avons démontré notre volonté d'intégrer des pratiques agricoles régénératrices dans nos méthodes agricoles courantes. Ce fut une journée intéressante pour tous les participants. »

Outre la durabilité, la qualité est également une priorité chez Ardo. Comment la garantisiez-vous ?

Marco: « Malgré les défis climatiques, nous ne faisons aucun compromis sur la qualité. Notre équipe d'agronomes



François & Marco

est quotidiennement sur le terrain pour prélever des échantillons avant que nos produits ne soient envoyés à l'usine. **La qualité reste notre priorité. C'est ce qui nous différencie des autres.** »

Et en ce qui concerne la durabilité : comment Ardo envisage-t-elle les relations à long terme ?

François: « Les relations à long terme sont cruciales pour l'entreprise. Elles nous permettent de mieux planifier nos activités et de mieux répondre aux besoins de nos clients. C'est essentiel tant pour le service commercial que pour le département Agronomie, afin de livrer les bons produits et les bons volumes. »

Enfin, quel est votre mot d'ordre pour l'avenir ?

François: « Malgré tous les défis, la qualité reste notre priorité absolue. **Nous continuons à investir dans des solutions durables et des relations à long terme avec nos clients.** »

Marco: « Tout à fait. Nous nous engageons chaque jour à adopter des pratiques agricoles durables et à améliorer la qualité des sols. Nous assurons ainsi l'avenir et nous fournissons systématiquement à nos clients des produits de qualité. »



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