



We preserve nature's gifts

Actuel

Guide de nouveautés - n° 92 - 31^{ème} année - mars 2025

Un printemps plein de saveurs !

Nouveau

Rendez-vous à l'un de ces salons du printemps ?

Visitez notre stand et laissez-vous surprendre par nos nouveautés !

CFIA

Rennes, France

04 - 06 mars

Hall 4 - Stand 4-B64

HORECATEL

Marche-En-Famenne, Belgique

09 - 12 mars

Stand 2e17

HIP 2025

Madrid, Espagne

10 - 12 mars

Stand 8-B221

370 GRAD

Hambourg, Allemagne

14 - 17 mars

INTERNORGA

Hambourg, Allemagne

14 - 18 mars

Hall A4 - Stand A4.310

PLMA

Amsterdam, Pays-Bas

20 - 21 mai



Salades Ardo : pratiques, nutritives et succulentes

Nouveau

Le printemps approche. Il est donc grand temps d'échanger les plats au four relevés contre des salades fraîches et colorées ! Que ce soit dans le cadre d'un buffet, d'un barbecue, d'un accompagnement ou d'un déjeuner sain, ces **quatre nouvelles salades prêtes à consommer** vont vous surprendre par leurs saveurs variées, **inspirées par les cuisines colorées du monde** entier. **Décongelez et c'est prêt !**

Salades d'Ardo, indispensables dans chaque cuisine

- **Thaw and serve**
Décongeler et servir, rien de plus simple !
- **Ready-to-eat**
Délicieusement aromatisée
- **Repas complet**
Légumes, glucides et protéines en un seul plat
- **À base de plantes**
Appréciables de tous – flexitariens, végétariens et végétanes
- **Économique**
Prêt à consommer et délicieux
- **Personnalisable**
Les salades sont déjà assaisonnées, mais peuvent être personnalisées selon vos envies
- **Petit ou grand**
Parfait comme repas complet, comme accompagnement ou en-cas
- **Flexible**
Pour vos buffets, barbecues, plats à emporter, événements,...
- **Tendance**
Des saveurs universelles pour une assiette colorée



Simplement décongeler et servir

- Décongelez le sachet au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures
- Également possible de décongeler rapidement au micro-ondes
- Se conserve 72 heures après décongélation
- Conservez toujours les salades au frais



*colorées
(et nutritives)*





*Un équilibre parfait de
saveurs du monde*



Saveurs du monde entier



Insalata Sapphira

Un délicieux mélange de boulgour, farro, pois chiches verts et blancs, concombres, tomates en dés et oignons rouge. La pêche et les canneberges ajoutent une touche fraîche et sucrée, la **vinaigrette persane épicée au sumac et à la menthe** vous plonge dans les ambiances du Moyen-Orient. Un **taboulé moderne aux saveurs vives** qui fait de chaque bouchée un joyau.



Art. code: 10004897
4x1.5kg

Insalata Olympia

Colorée, fraîche et délicieuse : notre **salade d'inspiration grecque** surprend avec un mélange d'orzo, de tomates séchées marinées, de lentilles oranges et vertes, d'olives noires, d'oignons rouges, de poivrons jaunes grillés et d'ail des ours. La saveur des lentilles s'équilibre bien avec le goût corsé de l'ail des ours et la douceur des poivrons grillés. La **vinaigrette à la moutarde douce** vient parachever le tout. Idéal pour un déjeuner équilibré ou comme accompagnement.



Art. code: 10004907
4x1.5kg

Insalata Sapphira
— MOYEN-ORIENTAL —

Insalata Olympia
— GRECQUE —





Nouveau

Insalata Eldorado

— LATINO-AMÉRICAIN —



Insalata Mediterranea

— MÉDITERRANÉENNE —

Insalata Eldorado

Cette délicieuse combinaison de quinoa blanc et rouge, de fèves de soja edamame, de haricots noirs, de maïs doux, de poivrons rouges grillés, de mangues, de tomates en dés et d'oignons verts est enrichie de canneberges séchées pour une note sucrée subtile. **L'acidité fraîche et épicée de la vinaigrette Thousand Island** complète à la fois la palette de goûts et de couleurs. Ce mélange offre un repas délicieux et coloré pour toutes les occasions. **Sans gluten.**



Art. code: 10004908
4x1.5kg

Insalata Mediterranea

Optez pour cette **salade de pâtes revisitée, colorée et rafraîchissante**, parfaite comme déjeuner ou en accompagnement ! Cette salade combine un délicieux mélange de penne al dente, de légumes croquants comme le concombre, l'oignon rouge et le poivron rouge grillé avec des tomates cerises jaunes et rouges juteuses. **Un véritable classique signature avec une sauce aux herbes italiennes.** Un régal coloré pour les papilles avec une texture agréable.



Art. code: 10004898
4x1.5kg

Plus de goût, moins de déchets

Brocoli coupé

Laissez-vous inspirer par la polyvalence de notre brocoli coupé, un **mélange de fleurettes et de tiges de brocoli**. Les **fleurettes** ont une saveur douce et délicate, tandis que les **tiges croquantes** apportent une touche subtilement sucrée et savoureuse, tout en contenant encore plus de vitamines que les fleurettes. De plus, ce brocoli est un choix durable, avec **une réduction des émissions de CO₂ et de la consommation d'eau**. Le brocoli coupé constitue **la base idéale pour des purées, des soupes, des stoemps et d'autres plats nutritifs et savoureux qui s'inscrivent dans une cuisine responsable**.

Recettes inspirantes avec notre brocoli coupé sur [ardo.com](https://www.ardo.com)



Art. code: 10004878
4x2.5kg

Moins d'émissions
de CO₂ et de
consommation d'eau*

Nouveau

**Moins de CO₂ et de consommation d'eau grâce à 33 % de déchets alimentaires en moins.*

Nouvelles du marché et des récoltes

édition octobre - novembre 2024

Après une année 2024 pluvieuse, nous avons été heureux de bénéficier d'un temps sec dans le nord depuis la mi-octobre 2024. Malgré quelques retards, nous constatons que les contraintes s'atténuent pour plusieurs cultures et nous prévoyons de faire le lien avec la prochaine saison. Néanmoins, les conditions peuvent varier en fonction des cultures spécifiques ou des exigences de qualité ou de taille des coupes.

NORD

La saison des **haricots** s'est achevée sur de bons résultats et de bons rendements en Belgique. Les rendements des **épinards d'automne** ont été moyens ou inférieurs aux prévisions, selon les régions. Combinés aux résultats des épinards de printemps,

ces résultats se traduisent par un report serré sur la prochaine saison. La saison du **chou-fleur** a démarré lentement, mais la qualité est bonne. Les cultures des **legumes-racines** ont été retardées en raison de semis tardifs et de conditions hivernales imprévisibles. Les **panais** et les **jeunes carottes** ont beaucoup souffert du printemps et de l'été humides.

SUD

Presque tous les champs ont pu être récoltés et nous atteindrons nos programmes de production pour la plupart des légumes, à l'exception de quelques cultures telles que les **épinards** et les **jeunes carottes**. La récolte du **brocoli d'hiver** a commencé fin octobre au Portugal et dans le sud de l'Espagne, avec

de bons volumes. La production dans la région de Benimodo a commencé début novembre et a été quelque peu entravée par des tempêtes, mais cela n'a pas eu d'impact majeur sur les volumes et la qualité était bonne.

HERBES

La production d'herbes a été couronnée de succès en Bretagne (France), par contre la production de **basilic** a été problématique en Autriche. La production de vivaces et de basilic a été affectée par les précipitations et la nouvelle ligne de transformation à Gel'Pam (France). Dans l'ensemble, il n'y a pas d'impact sur la disponibilité - bien que la situation puisse varier pour des coupes ou des qualités spécifiques.



Nouvelles sur la durabilité



Lisez notre dernier rapport de Durabilité

Début 2025, Ardo a présenté son **nouveau rapport de Durabilité**, dans lequel nous partageons les développements en matière de durabilité de l'exercice 23/24. Le rapport s'appuie sur le précédent, en tenant compte de **la Directive Européenne relative à la publication d'informations en matière de durabilité par les entreprises**. Notre objectif est de nous conformer entièrement à la directive d'ici 2026. Nous voulons ainsi non seulement communiquer de manière transparente sur nos actions, mais aussi montrer nos progrès sur des KPI spécifiques. **Lisez le rapport via ce code QR.**



Mise à jour MIMOSA+

Nous sommes fiers de partager la prochaine étape de notre programme MIMOSA+ (Minimum Impact, Maximum Output, Sustainable Agriculture) qui vise à accroître la résilience climatique de nos activités agricoles grâce à l'adoption de pratiques agricoles régénératrices par nos agriculteurs.

À partir de 2025, nous introduirons des incitations financières pour les agriculteurs qui mettent en œuvre les pratiques MIMOSA+ dans leurs champs.

La première année, ces mesures d'incitation seront principalement appliquées aux cultures extensives dans nos principales régions de production, à savoir la Belgique, les Pays-Bas et la France, et jetteront les bases d'une mise en œuvre plus large à l'avenir.

Cette initiative représente **une avancée significative pour rendre nos activités agricoles plus résistantes au changement climatique tout en réduisant notre impact sur l'environnement**. En donnant aux agriculteurs les moyens d'améliorer la santé des sols, la gestion de l'eau et la résilience climatique, nous réaffirmons **notre engagement à favoriser un système alimentaire durable et résilient pour les générations à venir.**



Ardo participe à The Biodiversity Shift

Nous sommes fiers d'annoncer qu'Ardo participe à « The Biodiversity Shift », une initiative Belge dans le cadre de la campagne mondiale « Now for Nature » qui soutient les entreprises dans leurs actions pour la nature. Avec d'autres entreprises impliquées, nous nous engageons à lutter contre la perte de biodiversité et à contribuer à un monde naturel positif d'ici 2030.

Pour Ardo, la biodiversité est en effet plus qu'une promesse – elle est essentielle à long terme. Des écosystèmes sains fournissent de l'eau propre, des sols fertiles et une pollinisation naturelle, autant d'éléments essentiels à nos activités agricoles. En participant à The Biodiversity Shift, nous prenons des mesures concrètes pour travailler en harmonie avec la nature et nous veillons à réduire l'impact de nos activités sur l'environnement.





« Chaque personne de notre organisation est responsable de la satisfaction de nos clients. »

Depuis le 1er septembre, Sabine Sagaert est à la tête de l'organisation en tant que CEO d'Ardo. Nous avons échangé avec elle de ses premières impressions et de ses projets pour l'avenir de l'entreprise.

Sabine, pouvez-vous vous présenter brièvement ?

Sabine: « Je suis née à Courtrai, j'ai des racines en Flandre occidentale et j'habite à Gand avec mon mari. Nous avons deux enfants adultes. Pendant mon temps libre, je profite de la famille et des amis. J'aime l'art, le sport (course à pied, vélo, natation), la lecture et les voyages. »

Vous avez commencé en septembre.

Qu'est-ce qui vous a attirée chez Ardo ?

Sabine: « Je travaille depuis des années dans le secteur alimentaire, un monde qui me tient particulièrement à cœur. J'aime manger sainement, ce qui contribue à une meilleure qualité de vie, et c'est aussi ma passion. **Ce qui m'a immédiatement séduite chez Ardo, c'est l'accent mis sur la durabilité, qui fait vraiment partie de l'ADN de l'entreprise. Les valeurs d'Ardo – telles que l'appropriation, l'authenticité, la passion et l'orientation client – correspondent parfaitement à qui je suis.** En outre, Ardo jouit d'une solide réputation dans le secteur. La présence mondiale et le potentiel de croissance ont complété le tableau. »

Quelles sont vos premières impressions et constatations depuis que vous travaillez chez Ardo ?

Sabine: « Je peux confirmer que tout ce qui m'a plu chez Ardo est vrai ! Il y a énormément de passion et d'expertise dans l'entreprise. La durabilité n'est pas seulement une priorité, mais aussi un élément distinctif clair pour nos clients.

Nos légumes, herbes aromatiques et fruits fraîchement surgelés offrent de nombreux avantages : une alimentation saine, une

facilité d'utilisation sans nettoyage ni découpe, moins de gaspillage alimentaire et une alternative abordable par rapport aux produits frais.

En outre, j'ai déjà vu un certain nombre d'innovations impressionnantes, comme les trio fingers de légumes, les côtes de maïs, les épinards méditerranéens... J'ai goûté tous les produits, comme nos épinards crémeux végans. Ils ont un goût fantastique, ils sont faciles à utiliser et encore plus durables. Je suis très enthousiaste !

Bien entendu, il y a d'autres opportunités que nous voulons saisir. **La sécurité reste notre priorité absolue :** chaque collaborateur doit pouvoir rentrer chez lui en bonne santé et en toute sécurité à la fin de la journée. Nous nous concentrons également fortement sur **l'orientation client** et les **niveaux de service pour rester un fournisseur privilégié.** En outre, nous voulons simplifier et optimiser davantage nos processus d'entreprise grâce à la numérisation et à un travail davantage axé sur les données. Tout cela contribue à l'orientation client. **Chacun au sein de notre organisation est responsable de la satisfaction de nos clients.** »

Quelles sont vos priorités pour les années à venir ? Comment souhaitez-vous stimuler l'innovation et la durabilité au sein d'Ardo ?

Sabine: « Nous avons une stratégie claire pour les cinq prochaines années, avec **la croissance au cœur de nos préoccupations.** En même temps, nous nous engageons pleinement dans **le développement de nos collaborateurs**

et cherchons des moyens de réduire les risques liés au changement climatique. Notre **programme MIMOSA+ est une initiative importante à cet égard. Nous encourageons ainsi nos agriculteurs à appliquer l'agriculture régénératrice.** Cela permet d'améliorer la santé des sols, de réduire l'utilisation d'eau et de pesticides et d'augmenter la biodiversité. C'est une manière concrète d'ancrer davantage la durabilité dans nos activités. En outre, nous **continuons à miser sur l'innovation**, en collaboration avec nos clients. Nous suivons de près les tendances et adaptons notre gamme de produits en conséquence. »

Cela nous amène à la question suivante : que pensez-vous de la nouvelle gamme de salades froides d'Ardo ?

Sabine: « Je les ai bien sûr goûtées et je suis impressionnée, nos salades sont vraiment exceptionnelles. Elles sont parfaitement adaptées aux tendances alimentaires actuelles et répondent à ce que les consommateurs recherchent : **des repas simples et sains.** Je suis vraiment fan ! »

Avez-vous encore un message pour les clients d'Ardo ?

Sabine: « Certainement. **Nous voulons rester votre fournisseur préféré, à l'avenir** aussi. Nous réfléchissons volontiers avec nos clients et recherchons ensemble des solutions gagnant-gagnant qui correspondent à vos objectifs stratégiques. Nos équipes d'experts sont prêtes à vous soutenir dans les domaines de l'innovation, de la durabilité et du développement de produits. »



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