



We preserve nature's gifts

Actuel

Guide de nouveautés — n°93 — 31^{ème} année — septembre 2025



Aurez-vous l'occasion de vous rendre à l'un de ces salons du printemps ?

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

**GASTVRIJ
ROTTERDAM**
Rotterdam
Pays-Bas
22/09 — 24/09
Stand 5.303

ANUGA
Cologne
Allemagne
4/10 — 8/10
Hall 04.2
Stand E011

ALLES FÜR DEN GAST
Salzbourg
Autriche
8/11 — 11/11
Hall 10
Stand 10-0305

HORECA EXPO
Gand
Belgique
16/11 — 19/11
Stand 8215

PLMA 2025
Chicago (IL)
États-Unis
16/11 — 18/11
Stand F415

HORECAVA
Amsterdam
Pays-Bas
12/01 — 15/01

HIP
Madrid
Espagne
16/02 — 18/02

AFFI-CON 2026
San Diego (CA)
États-Unis
21/02 — 24/02

Les dernières tendances alimentaires dévoilées

Quoi de nouveau dans le monde de l'alimentation aujourd'hui ? L'équipe Category Management d'Ardo suit cela de près. Dans cette édition d'Ardo Actuel, Sari Van Daele et Elke Huyghe donnent un aperçu de leur travail. Elles expliquent comment elles traduisent les connaissances du marché en idées et concepts originaux qui aident Ardo à répondre aux besoins d'aujourd'hui et de demain. D'innovations produits inspirantes à des solutions de catégorie intelligentes pour nos clients. Sari et Elke parlent bien sûr aussi des tendances qu'il faut absolument surveiller aujourd'hui.



Elke Huyghe et Sari Van Daele

Elke: « Chez Ardo, nous mettons un point d'honneur à **comprendre ce que nos clients recherchent réellement**. Nous effectuons des recherches approfondies sur les produits populaires, analysons le comportement des consommateurs et adaptons notre offre en

conséquence. Nous découvrons ce qui fonctionne le mieux grâce à des panels de test, entre autres. »

« Nous aidons nos clients à suivre les évolutions **en traduisant les tendances mondiales et locales dans notre offre de produits**. Nos solutions doivent être créatives, mais aussi faisables sur le plan commercial. Qu'est-ce qui est important actuellement dans le secteur alimentaire, tant pour les consommateurs que pour les chefs ? **La santé, la facilité d'utilisation et la durabilité.** »

Découvrez notre offre
aux salons de l'automne
ou sur www.ardo.com

Tendance 1 : Une alimentation saine

Une alimentation saine est une priorité croissante des consommateurs, et cela se traduit clairement dans les attentes envers les secteurs Food Service et Retail. Nous observons deux mouvements clairs. D'une part, la demande d'une alimentation plus végétale augmente. **Les restaurants, par exemple, ont tout intérêt à mettre activement en avant leurs plats d'origine végétale et à leur donner un nom attrayant.** Que diriez-vous d'un *Power Bowl Vert aux pois chiches grillés et au tahin* ou de *Pâtes aux tomates gorgées de soleil et aux légumes grillés* ?

Ces appellations mettent l'accent sur le goût, l'expérience et la qualité – et non sur l'absence de viande.

Les supermarchés peuvent également avoir un impact en présentant les légumes, **les légumineuses et d'autres options saines comme la norme**, plutôt que comme l'exception. Oubliez donc le « coin végétarien » séparé – nos épinards crémeux, par exemple, se trouvent simplement dans le rayon régulier, entre les autres produits. **Vous ferez ainsi du végétal le choix évident.**

D'autre part, l'alimentation personnalisée gagne en importance. Les consommateurs recherchent une alimentation adaptée à leurs objectifs personnels, de **la gestion du poids au renforcement musculaire ou immunitaire**. Les légumes, les herbes aromatiques et les fruits constituent la base idéale, et c'est la raison pour laquelle nous voulons proposer une variété maximale dans cette gamme.



Légumineuses

Les légumineuses se déclinent sous toutes les formes, couleurs et saveurs, et leur valeur nutritionnelle est inégalée. **Elles sont riches en protéines, savoureuses et constituent un substitut polyvalent surprenant à la viande.** Délicieuses, rapidement réchauffées et prêtes à l'emploi !



Fruits frais surgelés

Fruits et mélanges de fruits parfaitement mûrs – exotiques ou locaux – au goût riche, mûri au soleil et à la texture naturelle. Toujours prêts à l'emploi pour le petit-déjeuner, un dessert ou un smoothie. **Grâce au processus de congélation rapide, le goût et les nutriments sont d'ailleurs préservés de manière optimale.**



Tendance 2 : Facilité d'utilisation

La facilité d'utilisation ne cesse de gagner en importance pour les professionnels de l'alimentation, que ce soit pour **gérer efficacement les pénuries de personnel** ou pour servir des plats de la même qualité sans souci.



C'est pourquoi, avec notre offre de produits fraîchement surgelés, nous misons pleinement sur des solutions pratiques qui répondent aux souhaits des chefs, sans sacrifier la qualité ni le goût. Ils profitent de **la facilité des options prédécoupées, précuites et en portions**, telles que les légumes grillés, les légumineuses précuites et les mélanges de légumes et de fruits prêts à l'emploi. Vous gagnez ainsi du temps, réduisez le stress et limitez le gaspillage alimentaire.

Il en va de même pour les consommateurs. En leur proposant des **fruits et légumes tout prêts**, nous les aidons à **préparer des repas sains plus rapidement**, sans passer par les étapes « laver, couper, préparer ». Ainsi, le choix sain devient aussi le plus facile. C'est de cela qu'il s'agit chez Ardo.

Salades-repas prêtes à l'emploi

Idéales pour votre buffet, barbecue ou comme déjeuner sain. **Nos quatre nouvelles salades prêtes à consommer mettent des saveurs du monde dans votre assiette. Dégelez et c'est prêt !**



Insalata Mediterranea
Art. code: 10004898
4x1,5kg



Insalata Eldorado
Art. code: 10004908
4x1,5kg



Insalata Olympia
Art. code: 10004907
4x1,5kg

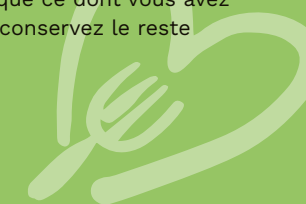


Insalata Sapphira
Art. code: 10004897
4x1,5kg

Tendance 3 : Alimentation durable

La durabilité reste une priorité, tant pour les consommateurs que pour les professionnels du secteur alimentaire. Travailler avec des **produits de saison** fait vraiment la différence. Nous cultivons et récoltons dans la bonne région et au moment optimal, lorsque les produits offrent tout naturellement le meilleur d'eux-mêmes. Il s'agit d'une manière facile d'assumer votre responsabilité envers l'environnement.

Le **gaspillage alimentaire** est également une préoccupation croissante. Avec nos produits fraîchement surgelés, nous y répondons parfaitement : nos matières premières sont cultivées et récoltées au bon moment dans la région de culture appropriée, puis congelées immédiatement. De plus, vous n'utilisez que ce dont vous avez besoin et vous conservez le reste pour plus tard.



Brocolis coupés

Un mélange de fleurettes et de tiges nourrissantes du brocoli. Nous réduisons ainsi le gaspillage alimentaire de 30 % en moyenne par rapport aux mélanges de fleurettes traditionnels. Le résultat ? **Moins de déchets, 10 % d'émissions de CO₂ en moins et une consommation d'eau par kilogramme réduite.**

Moins de CO₂ et consommation d'eau*

* Moins de CO₂ et consommation d'eau grâce à 33 % moins de gaspillage alimentaire.



Art. code: 10004878
4x2,5kg



Épinards crémeux

En contrepartie de nos épinards à la crème, nous avons ces **épinards crémeux à base de plantes**, avec une sauce veloutée et des notes subtiles de noix de muscade et de poivre blanc. Pour le goût familier des épinards à la crème classiques, mais **100 % végan**. Idéal pour les gratins, les pâtes, les quiches ou comme accompagnement.



Art. code: 10004739
10x1kg



Art. code: 10004790
4x2,5kg



Épinards méditerranéens

Un mélange méditerranéen d'épinards, de tomates cerises, de poivrons grillés et d'oignons, assaisonné d'herbes aromatiques. Délicieux dans les pâtes, les risottos ou comme accompagnement.



Herbes aromatiques

Des herbes et mélanges d'herbes fraîchement surgelés au parfum, au goût et à la couleur des herbes fraîchement cueillies, mais toujours disponibles. **Pratique, durable et toujours prêt à l'emploi, idéal pour intégrer les saveurs du monde entier dans vos plats.**

Nouvelles du marché et des récoltes

édition : juillet 2025

Temps (très) chaud et sec dans toute l'Europe

LÉGUMES DANS LE NORD

Dans le nord de l'Europe, nous avons connu un temps ensoleillé et assez sec, avec quelques épisodes de pluie depuis le printemps. Les cultures se sont bien développées, avec peu de maladies, et de bons rendements.

Les cultures de pois et d'épinards

ont poussé plus rapidement que la moyenne dans toutes les régions. Les températures élevées persistantes ont rendu difficile la récolte au stade de maturité optimale. Nous avons dû avancer la récolte, ce qui a entraîné une baisse de rendement et une hausse du coût par tonne, mais tout en garantissant une qualité supérieure. Les usines de production ont tourné à pleine capacité. Ces efforts n'ont malheureusement pas toujours suffi, notamment lors de la vague de chaleur de fin juin, et de nombreuses parcelles ont dû être abandonnées dans certaines zones.

Le soleil est bénéfique pour de nombreuses cultures, sauf pour le **chou-fleur de printemps** : ses feuilles restent petites et la tête jaunit sous l'effet de la forte luminosité.

LÉGUMES DANS LE SUD

Dans le sud de l'Europe, le mois de juin a été très chaud et sec. La campagne des **pois** s'est terminée comme prévu avec une bonne qualité en France du Sud et en Espagne, mais avec de faibles rendements au Portugal.

La saison du **brocoli de printemps** est également très compliquée au Portugal et dans le sud de l'Espagne, en raison de plantations tardives et de fortes chaleurs en juin.

Les campagnes de **courgettes** et de **maïs doux** s'annoncent bonnes. En raison des plantations tardives dues à la chaleur et à la sécheresse, le résultat des cultures d'été comme les **poivrons** dépendra fortement de la météo de septembre. Cela crée une situation potentiellement risquée.

HERBES AROMATIQUES

La **production d'herbes** est bonne en Bretagne. Au Royaume-Uni, certaines cultures rencontrent des difficultés, notamment à cause de la sécheresse. Les producteurs ont déjà utilisé 60 % de leurs réserves d'eau et s'inquiètent pour les mois d'été à venir. Dans le sud de la France, les conditions météo ont un impact modéré, avec

moins de plantes vivaces. Une grande partie du **basilic** a dû être ressemée. Globalement, la saison des herbes a commencé de façon assez normale.

ET ENSUITE ?

Le début du mois de juillet a été marqué par des conditions météorologiques favorables, avec des pluies qui ont permis de terminer la campagne de pois en douceur et de bien démarrer celle des haricots. **Comme de nombreuses cultures en sont encore au stade de développement, il est difficile de prévoir comment elles évolueront et quels en seront les résultats.**



Toujours proches de nos clients

Ardo choisit délibérément d'être proche de ses clients dans les secteurs Food Service, Retail et Food Industry. Grâce à nos propres points de vente répartis en Europe et ailleurs, vous n'êtes jamais loin d'un membre de notre équipe de vente. **Cela nous permet de répondre rapidement aux questions, de réfléchir avec nos clients et de les soutenir avec des solutions sur mesure.**

Un réseau international solide

Nos sites de production, d'emballage et de distribution sont situés du nord au sud et de l'est à l'ouest dans les régions agricoles les plus fertiles du monde. Cette répartition stratégique – avec 16 sites dans 7 pays – nous permet de **produire localement pour le marché régional tout en distribuant à l'international.** L'un de nos grands atouts est la courte distance entre la région de culture et la

transformation : quelques minutes après la récolte, les produits sont surgelés. Ainsi, le **goût naturel**, la couleur et la valeur nutritionnelle sont préservés de manière optimale et nous garantissons une qualité constante sur laquelle nos clients peuvent compter.

Comment Ardo veille-t-elle à la durabilité ?



Rencontrez Greet, notre nouveau Sustainability Director !

Greet apporte non seulement un regard neuf et une solide expérience, mais aussi une ambition marquée de réaliser des progrès durables avec les clients et les partenaires.

« Au cours de ma première semaine, j'ai visité le site d'Ardooie et j'ai pu découvrir de près l'ensemble du processus, de la culture à la transformation. Ce qui m'a frappé, c'est la forte interaction de la durabilité dans chaque maillon de la chaîne : de l'agriculture durable à la réduction des émissions de CO₂, en passant par l'économie d'eau et les emballages écologiques.

« Je suis vraiment impressionnée par l'engagement en faveur d'une agriculture durable pour réduire les émissions de CO₂, économiser l'eau et créer des emballages plus respectueux de l'environnement »



Les nouveaux fiers propriétaires des sacs fourre-tout uniques.

Mais la durabilité va au-delà de l'environnement – elle concerne également l'humain. Nous avons récemment travaillé avec Tordale, une organisation qui soutient des jeunes et des adultes vulnérables, pour transformer de vieilles toiles de salons professionnels en sacs fourre-tout élégants. **La durabilité devient de plus en plus un fer de lance stratégique dans la collaboration avec nos clients.** Pensez à des thèmes tels que l'agriculture régénératrice et la réduction du CO₂ dans le cadre de la SBTi. Nous ne pouvons relever ces défis qu'en collaborant étroitement. En matière de durabilité, nous voulons jouer dans la Champions League avec nos clients. »

Le programme MIMOSA+ remporte le Changemakers Award

Notre programme d'agriculture régénératrice MIMOSA+ a été récompensé ! Lors des Changemakers Awards, **une reconnaissance des entreprises belges qui excellent dans leur engagement en faveur d'une économie plus durable**, nous avons reçu le **prix du public**.

Avec MIMOSA+, nous aidons les agriculteurs à restaurer la santé des sols, à protéger la biodiversité et à rendre les systèmes de production alimentaire plus résilients face au changement climatique. En les récompensant financièrement pour



leurs pratiques régénératrices, nous soutenons leur avenir et contribuons à la sécurité alimentaire à long terme.



Une fière équipe Ardo reçoit le Changemakers Award.

Ardo participe au Biodiversity Shift

Ardo rejoint The Biodiversity Shift, une initiative de The Shift – le réseau belge d'entreprises durables – et du WWF Belgique, qui aide les entreprises à placer la nature et la biodiversité au centre de leur stratégie et de leur fonctionnement quotidien.

Notre Sustainability Coordinator, Stephanie Cobbaert, représente Ardo dans ce parcours d'apprentissage.

« Pendant un an, nous parcourons une combinaison de théorie et de pratique avec des entreprises de différents secteurs – de la construction au transport et à l'énergie. Nous sommes accompagnés par des experts qui exposent des concepts importants pour mieux intégrer la nature dans la stratégie de l'entreprise »

La composition transsectorielle du groupe assure des échanges de pair à pair précieux. Cela nous permet de voir au-delà des frontières de notre propre secteur et confirme une fois de plus que chaque entreprise – certaines directement, d'autres plus indirectement – dépend d'écosystèmes sains.

Notre participation vise à renforcer notre impact positif sur l'environnement et à construire, avec d'autres entreprises, un avenir où la nature et la biodiversité ont la place qu'elles méritent.



Ardo – un partenaire pour tous dans l'alimentation

Chez Ardo, nous collaborons avec un large éventail de clients. Du Food Service aux secteurs Food Industry et Retail : chaque type de client trouve en nous un partenaire fiable. Pourquoi ils choisissent Ardo ?



Facilité d'utilisation pour tous les chefs

De la brasserie à la cuisine collective, chez Ardo, nous suivons de près les dernières tendances culinaires afin de pouvoir aider au maximum chaque type de chef à servir rapidement des repas sains et délicieux.

- **Guichet unique pour les produits fraîchement surgelés :**
tout ce dont vous avez besoin pour un plat complet
- **Facilité d'utilisation :**
nos produits sont déjà lavés, coupés et portionnables
- **Nourrissant :**
riche en vitamines et fibres
- **Toujours innovant :**
de nouveaux produits qui répondent à vos besoins

À la mesure du consommateur

Les clients Retail peuvent compter sur Ardo pour une large offre qui correspond au style de vie et aux habitudes changeantes de leurs consommateurs. Nous participons à la réflexion, nous répondons aux tendances et nous proposons des produits flexibles pour le congélateur.

- **Toujours innovant :**
à la recherche constante de nouvelles tendances et de nouveaux produits
- **Vaste assortiment :**
une offre colorée et variée de produits fraîchement surgelés
- **Options de branding flexibles :**
le choix entre le co-pack ou la marque privée
- **Variation dans l'emballage :**
des sacs à soufflet aux sachets à fond plat
- **Différentes tailles d'emballage :**
adaptées à chaque type de client

Qualité constante

Nos clients de l'industrie alimentaire comptent sur nous pour leur fournir des produits fiables et de haute qualité, adaptés à leurs processus de production. Ardo fournit cette qualité en respectant strictement les normes HACCP les plus strictes et en accordant une attention particulière à la durabilité.

- **Vaste assortiment :**
légumes, herbes et fruits en diverses coupes
- **Sécurité alimentaire :**
nous accordons une grande importance à la sécurité alimentaire et à une qualité constante
- **Production durable :**
selon notre programme MIMOSA (Minimal Impact Maximal Output Sustainable Agriculture) sur la base de pratiques agricoles intégrées
- **Disponibilité :**
nos délicieux produits fraîchement surgelés sont disponibles quelle que soit la saison



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