



We preserve nature's gifts

# Actuel

Guide des nouveautés - n° 89 - 29e année - octobre 2023

## Le monde surgelé d'Ardo

Nous sommes convaincus que les gens ont besoin d'une alimentation nourrissante et végétale. Aujourd'hui comme demain. **Chez Ardo, nous préservons les bienfaits de la nature pour les générations futures, en fournissant des produits végétaux fraîchement surgelés, tout en minimisant l'impact sur l'environnement.**

Chaque jour, nous mettons donc tout en œuvre pour fournir à nos clients dans les secteurs **Food Service, Retail et Food Industry** des légumes, des herbes et des fruits fraîchement surgelés et toujours axés sur la commodité.

Chez Ardo, l'automne est placé sous le signe de **nouveautés** colorées et savoureuses. Lors des prochains salons, nous aurons le plaisir de vous présenter nos nouvelles **côtes de maïs, l'edamame en gousse, les céréales et l'avocat en dés**. N'hésitez donc pas à visiter notre stand et à vous inspirer de notre vaste gamme de légumes, d'herbes aromatiques et de fruits fraîchement surgelés qui donne toujours plein de goût et de couleur à vos créations. Ardo, c'est votre partenaire pour les produits fraîchement surgelés.

Pour pouvoir fournir des aliments nourrissants, une planète en bonne santé est essentielle. **Nous visons à minimiser notre impact. Vous apprendrez plus sur nos efforts en matière de durabilité dans ce bulletin d'information.**

Venez tout découvrir lors des prochains salons d'automne ! Nous nous réjouissons d'ores et déjà de votre visite.

*À bientôt !*

**À bientôt à l'un des salons d'automne !**



**Anuga**  
Cologne, Allemagne  
07-11 octobre  
Stand E011 - Halle 04.02

**Alles für den Gast**  
Salzbourg, Autriche  
11-15 novembre  
Stand 10-0305

**Horeca Expo**  
Gand, Belgique  
19-22 novembre  
Stand 8215 - Hall 8

CLASSICS.

## Délicieux légumes, prédécoupés ou précuits pour votre confort



*Salade Power avec avocat en dés et haricots soja Edamame*

Les légumes de toutes formes et couleurs sont de plus en plus souvent la vedette dans nos assiettes. Nos légumes proviennent des sols les plus fertiles. Ils sont immédiatement surgelés et regorgent de vitamines et de fibres.

Grâce à notre vaste gamme, nous vous simplifions la vie : optez pour nos légumes Classic Mono, nos mélanges de légumes surprenants ou **gagnez encore plus de temps avec nos légumes prédécoupés, précuits ou grillés.**

Vous pouvez incorporer nos légumes dans des pâtes ou des salades, les utiliser en accompagnement ou en faire la star de votre assiette! Vous trouverez sûrement aussi votre bonheur dans notre offre de légumes bio !

NOUVEAU



### Côtes de maïs

De délicieux épis de maïs coupés en quatre. Idéal pour le barbecue, dans une salade ou avec une sauce fraîche.

Art. code: 10002471 / 4 x 2,5 kg

NOUVEAU



### Avocat en dés

Petits dés d'avocat parfaitement mûrs, pour les guacamoles, salades, wraps et sandwiches.

Art. code: 10002443 / 10 x 1 kg



### Mangue

Délicieux dés de fruits tropicaux. Après avoir mûri au soleil d'Amérique du Sud, ils sont **récoltés au moment propice et prédécoupés** en petits morceaux pratiques. Des fruits savoureux à portée de main !

Art. code: 10001985 / 10 x 1 kg  
Art. code: 10001213 / 4 x 2,5 kg



### Pommes en dés

Les pommes en dés Ardo vous permettent de préparer en un rien de temps une délicieuse compote. **Ils sont également parfaits pour les gâteaux et divers desserts.** Simplement décongeler avant de l'utiliser comme un fruit frais.

Art. code: 10001373 / 4 x 2,5 kg



Coulis



Smoothies



Pâtisserie



Salade de fruit



# Vos fruits préférés, toute l'année

Nos fruits fraîchement surgelés vous font profiter de l'été plus longtemps et apportent cette touche de fraîcheur supplémentaire à vos plats d'automne. Comme tout est fraîchement surgelé dans notre gamme « Les Fruits », vous pouvez **savourer vos fruits préférés toute l'année**. De la pomme classique aux fruits exotiques comme la mangue et l'ananas, un mélange de fruits colorés ou une purée de fruits délicieusement fraîche.



## Edamame en gousse

Les fèves de soja edamame proviennent principalement d'Asie, mais Ardo a développé une technologie agricole pour **cultiver** ces fèves **en Europe** également (Marchfeld, Autriche). La couleur verte fraîche et le goût sucré font de l'edamame en gousse un apéritif original.

Art. code: 10002335 / 10 x 1 kg



# Céréales et légumineuses hautement nutritives

Si vous souhaitez rendre vos créations culinaires encore plus **nourrissantes et riches en fibres**, la gamme de céréales et de pseudo-céréales Ardo vous offre la solution. Toutes nos céréales et pseudo-céréales, du riz au quinoa, ont déjà subi un processus de cuisson. Il ne vous reste plus qu'à les **réchauffer et c'est prêt** ! Les **légumineuses** sont une excellente alternative pour diversifier votre alimentation. Grâce à leur teneur élevée en protéines, elles constituent d'excellents substituts à la viande.

**EXPRESS**

Mélange de lentilles tricolores

Fèves de soja Edamame

Pois chiches

Haricots noirs

Haricots rouges

Quinoa



*Poke bowl aux lentilles tricolores et aux légumineuses*



*Risotto d'orge au butternut et aux champignons des bois*

Déjà précuits: un important gain de temps dans la cuisine

*Pommes de terre provençales*



*Saumon style scandinave*



*Dip alla Mexicana*



*Sauce tartare*



*Bruschetta alla Napoletana*



### Mélange d'herbes aromatiques de style asiatique

La base idéale pour tous les plats au wok. Délicieux dans des plats et sauces asiatiques.

Art. code: 10001353 / 8 x 250 g

**FINES HERBES**

## Les herbes Ardo : 100 % pratique !

Avec la large gamme d'herbes aromatiques, de mélanges d'herbes et d'ingrédients aromatiques fraîchement surgelés, Ardo vous offre **plein de confort et une infinité de possibilités** dans la cuisine. Une marinade avec notre mélange d'herbes scandinave ou une sauce tartare fraîche ? **Prêt en un rien de temps** avec les mélanges d'herbes aromatiques Ardo !

8/10



### Sensation de patates douces

Une étude indépendante d'Ardo a fait vibrer les papilles de plus de 150 consommateurs au Royaume-Uni : nos **frites de patates douces** ont obtenu un **score phénoménal de 8 sur 10, le meilleur de sa catégorie !** Avec leur **aspect irrésistible** et leur **goût fantastique**, nos frites de patate douce sont un véritable succès.

Art. code: 10001248 / 12 x 450 g

Art. code: 10001249 / 4 x 2 kg

LES  
TAPAS

## Croustillants snacks de légumes

Des falafels au déjeuner, des sticks de légumes croustillants comme apéritif ou des frites de patates douces croquantes avec votre burger de betterave rouge ?

**Avec « Les Tapas », vous suivez sans effort la tendance du snacking.**

Vous pouvez ainsi offrir aux flexitariens, végétariens et véganes un **repas de fête original ou une collation élégante en un tournemain**. Appréciés des petits comme des grands !



Art. code: 10001228 / 6 x 1 kg

*Trio fingers de légumes*



**“Avec « Les Tapas », vous servez des snacks en un rien de temps. C’est si facile... et si délicieux !”**

*Matthias*

Nous sommes heureux d'accueillir **Matthias Gudacker** dans notre équipe. En tant que nouveau **conseiller culinaire pour la région de l'Allemagne du Nord**, Matthias est prêt à répondre à toutes vos questions culinaires. **Bienvenue !**

# Nouvelles du marché et des récoltes

Edition: mi-juillet 2023

Après une saison de croissance difficile et des marchés tendus en 2022, nous avons pu trouver un nouvel équilibre dans les contrats avec nos agriculteurs pour la nouvelle saison, ce qui implique une augmentation du prix des matières premières pouvant aller jusqu'à 40 % pour certaines récoltes. Nous avons été en mesure de contracter la plupart des surfaces nécessaires, et nous abordons maintenant une nouvelle saison avec de nouveaux défis liés aux conditions météorologiques...

En raison des précipitations continues au début du printemps en **Europe du Nord**, les cultures ont été semées, plantées et ensemencées avec du retard et seront plus exposées à la chaleur et aux courants d'air de l'été, ce qui implique un risque de perte de production. Néanmoins, le vent continu du Nord-Est et les températures élevées assèchent très rapidement les sols. Les agriculteurs doivent irriguer intensément pour compenser le manque de précipitations.

Nous avons déjà dû annuler une partie importante des épinards de printemps (jusqu'à 25 %) en raison des précipitations continues. **Les perspectives pour les**

**épinards de printemps ne sont pas bonnes non plus en raison des conditions climatiques.** Après une transition des cultures extrêmement serrée, nous commençons la saison en nous concentrant principalement sur le suivi de la demande, car le réapprovisionnement des stocks était nécessaire.

**Nous avons été confrontés à des semis tardifs pour les petits pois.** Les premières récoltes de petits pois ont commencé vers la mi-juin, mais nous serons confrontés à la fluctuation des volumes provenant des champs. Les petits pois ont atteint une maturité optimale en 48 heures seulement et les opérations de récolte se sont déroulées 24 heures sur 24 pour fournir des petits pois de bonne qualité à nos usines afin qu'ils soient surgelés dans les 90 à 180 minutes. On constate également un **retard important pour d'autres cultures comme les carottes et les choux-fleurs.**

**L'Europe du Sud** a été affectée par d'importantes anomalies de l'humidité du sol et du débit des cours d'eau en raison d'un hiver exceptionnellement sec et chaud. En Espagne et au Portugal, nous n'avons pratiquement pas eu de précipitations

depuis le début de l'année. De plus, nous avons connu une vague de chaleur exceptionnelle à la fin du mois d'avril. Dans ces conditions, la plupart des plantations ont pu être réalisées grâce à l'irrigation, mais les agriculteurs craignaient de ne pas avoir suffisamment d'eau jusqu'à la fin de la saison, cependant il semble désormais que la disponibilité en eau des réservoirs sera suffisante.

Dans le Sud, la plupart des cultures ont été plantées et **la récolte des petits pois a commencé avec des résultats variables.** Après deux saisons difficiles pour **le brocoli**, les rendements des **récoltes de printemps sont tout à fait normaux cette année au début de la saison.**

Après le temps extrêmement chaud et sec du mois d'avril, les conditions météorologiques ont été plus clémentes en mai et début juin, ce qui a apporté une **perspective plus positive aux cultures d'été.**

Les facteurs de production tels que les engrais et l'énergie ont été ramenés à un niveau plus acceptable pour les agriculteurs, ce qui est très positif.



## Ardo, toujours proche dans le monde entier

Ardo choisit d'être proche de ses clients. Avec nos points de vente situés en Europe, aux États-Unis et ailleurs, notre équipe de vente est toujours présente. Notre approche 'glocale' nous permet de répondre rapidement et efficacement aux préoccupations de nos clients. Cela nous permet donc de surveiller la situation, en tout temps et en tout lieu.



### Food Service

Pour nos clients Food Service, nous développons des produits qui répondent aux dernières tendances et techniques de cuisson et qui sont faciles à préparer. Pratique de la mise en œuvre à l'assiette.



### Retail

Le mode de vie et les habitudes d'achat de nos clients retail sont en constante évolution. C'est pourquoi nous nous concentrons sur une large gamme retail qui s'adapte en permanence aux tendances de marché.



### Food Industry

Nos clients du segment Food Industry peuvent compter sur des produits de qualité supérieure qui répondent aux normes de qualité, d'hygiène et HACCP.



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

# « En travaillant de manière innovante, nous maintenons la planète en bonne santé »

Que signifie la durabilité pour Ardo ? Nous avons posé la question à Emilie Haspelslagh, Director Sustainability et la 3<sup>ème</sup> génération dans l'entreprise familiale, et à Stephanie Cobbaert, Sustainability Coordinator.



## La durabilité chez Ardo. De quoi s'agit-il au juste ?

« Pour pouvoir fournir des aliments nourrissants, une planète en bonne santé est essentielle. Chez Ardo, nous en sommes convaincus. Nos produits sont des cadeaux de la nature. C'est pour cette raison que la protection de la nature a été une priorité dès le départ. Notre famille a traduit cette idée dès la première génération dans la stratégie et la culture d'entreprise, de sorte que **la durabilité est aujourd'hui profondément ancrée dans l'entreprise** et dans les collaborateurs. En adoptant des pratiques innovantes et durables, nous pouvons fournir des produits sûrs et de haute qualité, tout en protégeant l'environnement pour les générations futures. »

## Comment faire en sorte que la durabilité reste une priorité ?

« Mon ambition est de pérenniser Ardo en faisant de grandes avancées dans notre trajet de durabilité. Notre Sustainability Team met en œuvre notre stratégie de durabilité et coordonne les différentes actions. Depuis peu, Stephanie Cobbaert renforce également l'équipe en tant que Sustainability Coordinator. Elle coordonne avec enthousiasme notre stratégie de durabilité au sein du Groupe Ardo. »

## Comment se présente cette stratégie ?

« La stratégie de durabilité d'Ardo repose sur cinq piliers : l'agronomie; l'utilisation efficace des matières premières ; la sécurité alimentaire, la qualité et l'innovation ; nos collaborateurs et la communauté d'Ardo. La stratégie est ambitieuse : en prévoyant des légumes, des herbes aromatiques et des fruits fraîchement surgelés sains et sûrs, nous voulons soutenir la transition vers un régime plus végétal. En outre, Ardo veut avoir un impact positif sur ses collaborateurs et la communauté, par exemple en faisant don d'alimentation aux ONG et aux banques alimentaires.

Nous mettons également l'accent sur la protection de l'environnement et de nos ressources naturelles, en appliquant déjà notre stratégie de durabilité sur le terrain. Car Ardo, et ses agriculteurs en particulier, ressentent le changement climatique en personne, sous la forme de conditions météorologiques extrêmes qui entraînent une baisse des rendements par hectare. C'est pourquoi nous avons créé le programme MIMOSA+ : avec **Minimum Impact, Maximum Output, Sustainable Agriculture** (agriculture durable avec un impact minimal et un rendement maximal), nous allons encore plus loin en améliorant la résistance climatique de nos cultures. »

## Et en dehors des champs ?

« Même pendant la phase de production, nous recherchons la manière la plus efficace de transformer nos produits. Le **fonctionnement circulaire** d'Ardo permet notamment d'utiliser la chaleur résiduelle, les eaux usées et les déchets végétaux. Prenons l'exemple de notre site à Ardoe : là, on dispose d'un réservoir d'irrigation dans lequel l'eau de pluie et les eaux usées épurées sont collectées ; c'est une source pour les agriculteurs afin d'irriguer leurs champs. On a aussi installé des panneaux solaires sur ce réservoir, qui produisent l'électricité verte. Et, en plus, dans notre propre installation de fermentation, nous récupérons nos déchets végétaux pour produire du biogaz, que nous utilisons pour générer de l'électricité afin de produire nos légumes. Nous bouclons ainsi la boucle. »

## Quels sont les projets pour l'avenir ?

« Nous sommes conscients de l'impact considérable de toute notre chaîne de valeur. Dans les mois à venir, nous allons donc examiner cette chaîne de manière approfondie, des fournisseurs aux clients, afin d'identifier les émissions les plus importantes. **Ardo continuera à rechercher une approche proactive de la durabilité et à agir de manière innovante, car nous sommes convaincus des nombreux avantages pour notre entreprise et pour la planète.** En misant activement sur l'objectif européen d'atteindre la neutralité climatique d'ici 2050, nous sommes convaincus que nous apportons notre pierre à l'édifice. »



@ in f YouTube

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