Veau de grain du Québec certifié

LE VEAU DE GRAIN EN TÊTE

Premier de classe

Septembre 2011 (Volume 6, numéro 3)

★★★★★

NOUVEAU SITE WEB POUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC – PREMIER DE CLASSE

C'est l'agence Idée Concept qui a conçu la nouvelle image du Veau de grain du Québec. Ils ont donné une légère touche de modernisme au logo et ils ont revu le positionnement marketing du Veau de grain du Québec, qui est maintenant « Premier de classe ». Tout le discours du nouveau site Web sur le veau de grain tourne d'ailleurs autour de ce concept.

On y trouve différentes notions d'école, telles que « l'ardoise des chefs », les producteurs sont des « éleveurs responsables », passés « maîtres de l'élevage », le veau de grain est « élevé pour être meilleur », on demande aux internautes de « faire la leçon à leur boucher » si celui-ci n'offre pas de veau de grain en comptoir… Le tableau noir, usuellement associé à l'école, fait partie du visuel utilisé pour la conception du site, alors que la typographie des titres des différentes sections du site est faite à la craie blanche…

Le Veau de grain du Québec certifié se démarque ainsi avec ce nouveau site Web :

- Une image de marque plus distinctive
- Un graphisme épuré
- Un message clair, simple et direct
- Une facilité de navigation étonnante
- Une nouvelle collaboration des plus appréciées avec la SAQ pour faciliter l'accord des vins avec les recettes du site grâce aux pastilles de goût
- Une nouvelle section « à l'ardoise des chefs »
- Des concours en permanence
- Pour le premier concours, le grand prix est la fameuse batterie de cuisine Ricardo

★★★★★

LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC POSSÈDE MAINTENANT SA PAGE OFFICIELLE FACEBOOK!

L'utilisation des réseaux sociaux fait aujourd'hui partie intégrante de toute campagne de marketing grand public. Quelle est l'utilité d'être sur les réseaux sociaux? Les raisons sont multiples, qu'il s'agisse de rejoindre les gens intéressés par le veau de grain et de lire leurs commentaires à propos de notre produit, d'échanger des suggestions de recettes ou de cuisson, de débattre de nos idées, de proposer des articles à consulter ou des chroniques à lire, de donner des informations et d'accroître la notoriété du produit. En résumé, il s'agit d'aller vers le consommateur et de partager avec lui une foule d'informations pertinentes sur lesquelles il peut renchérir.

Extrait du site Blogpro.com : Alors oui, être présent sur Facebook, Twitter et les autres, c'est UTILE !!! Par contre, il ne faut pas y être pour y être. Ce serait une grave erreur. Si vous vous lancez dans l'aventure sociale, tenez-vous prêt! Vous allez devoir interagir avec les internautes, leur fournir du contenu de qualité, des infos utiles, des exclusivités… Bref, vous allez devoir les convaincre de vous faire confiance… et de rester. Un peu comme dans la « vraie vie ».

★★★★★

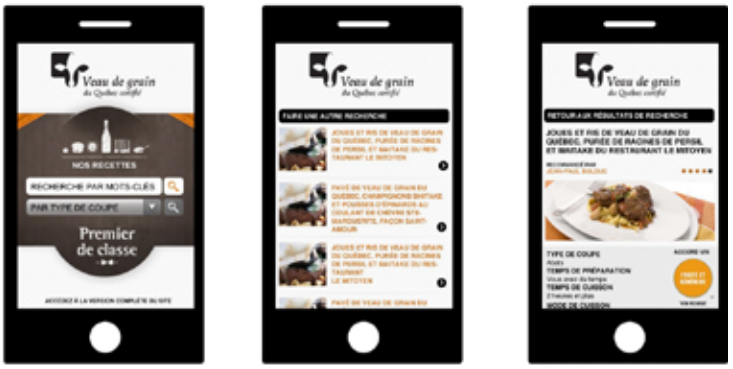
UN SITE MOBILE... VRAIMENT MOBILE!

La majorité des sites Web sur lesquels nous naviguons à partir des téléphones intelligents ne sont que des reproductions des sites originaux. Idée Concept a conçu pour le Veau de grain du Québec un site mobile simple à utiliser, accessible à partir d'un code à barres à deux dimensions imprimé sur les nouvelles étiquettes de Veau de grain du Québec qui seront apposées sur les barquettes de viande ou simplement en inscrivant l'adresse veaudegrain.com dans le navigateur du téléphone.

Pourquoi faire un site différent pour les téléphones portables?

Pour faciliter la navigation lorsque le consommateur navigue à partir de son mobile et pour l'amener vers ce qu'il recherche, c'est-à-dire des idées de recettes avec le produit qu'il a au moment même sous les yeux. Toutes les recettes du site Web sont accessibles en format conçu expressément pour le téléphone intelligent. On peut faire des recherches par coupes ou par mots clés et même partager la recette avec un ami! Génial!

Le Veau de grain du Québec est un des premiers produits d'ici à utiliser ce nouveau format de navigation.



Faites-en l'essai!

★★★★★

CAMPAGNE DE PROMOTION SUR LES SITES RICARDOCUISINE.COM ET RECETTES.QC.CA

Le Veau de grain du Québec a acheté des bandeaux sur deux sites bien connus dans le monde de l'alimentation, soit ricardocuisine.com et recettes.qc.ca, bandeaux qui mènent au site Web veaudegrain.com.

Un concours offrant des prix alléchants a été mis en ligne, contribuant à faire augmenter le nombre de visiteurs sur le nouveau site.

Les prix à gagner sont les suivants : une batterie de cuisine Ricardo d'une valeur de 399,99 $, une sauteuse avec couvercle d'une valeur de 89,99 $ et un couteau de chef en acier inoxydable d'une valeur de 44,99 $.

Plus de 5000 personnes ont déjà participé au concours. Nous vous redonnerons des nouvelles dans la prochaine infolettre.

★★★★★

DES RECETTES AU VEAU DE GRAIN CRÉÉES PAR DE GRANDS CHEFS - CUISINEDUQUEBEC.COM

Cuisine du Québec.com

Que ce soit le *Mijoté de veau de grain au cidre* de François Pellerin, l'*Osso buco à l'orange* d'Alain Pénot, le *Bourguignon de boulettes de veau de grain* façon Laurent Godbout, la *Casserole de veau de grain à la pomme* de Luc Boissy ou le *Rôti de veau de grain convivial* de Yan Garzon, toutes ces recettes ont été empruntées par le site cuisineduquebec.com qui fait la promotion des produits du Québec.

Un bel exemple de collaboration afin de diffuser le plus largement possible des recettes à base de veau de grain que des chefs d'ici ont créées.

★★★★★

LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC DANS L'HEBDOMADAIRE *LE CANADA FRANÇAIS*

L'hebdomadaire *Le Canada Français* s'associe fréquemment au Veau de grain du Québec en proposant à ses lecteurs des recettes à base de notre produit. C'est avec la nutritionniste Sylvie Laroche que nous organisons ces parutions.

Ainsi, en avril, une recette de pointe d'épaule de veau de grain est parue, en mai ce fut une recette de pain de veau de grain sauce tomate et pesto, en juin deux recettes d'escalopes de veau de grain et en juillet, une recette de contre-filet et une recette d'escalope étagée au fromage Gré des Champs. Un partenariat des plus appréciés!

★★★★★

PIQUE-NIQUE CHEZ SŒUR ANGÈLE

Le pique-nique annuel de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ), région de Montréal, a eu lieu le dimanche 21 août à la petite maison de Sœur Angèle.

Comme la pluie était au rendez-vous, l'événement a eu lieu dans le couvent même de la congrégation de Sœur Angèle. Ainsi, c'est bien au chaud et à l'abri que tous ont pu manger, boire, rire, danser et chanter.

La chef Josée Perreault avait cuisiné les différents plats du pique-nique et parmi ceux-ci, on pouvait déguster un délicieux veau de grain Marengo.

De belles rencontres, des sourires radieux, un succès sur toute la ligne!

★★★★★

TOURNOI DE GOLF ANNUEL DE LA SCCPQ

La SCCPQ a tenu son tournoi annuel au club de golf Métabéroutain au tout début de l'été.

L'agente de promotion a eu le privilège de jouer au golf avec deux invités spéciaux : Daniel Allard, de l'entreprise Fromages CDA, un partenaire de toujours du Veau de grain du Québec et François Blais (anciennement au restaurant *Panache*), dont la renommée n'est plus à faire. D'ailleurs, François ouvrait quelques semaines plus tard son restaurant sur la rue Cartier à Québec, *Bistro B*. Une journée des plus réussies sous le soleil trifluvien!

★★★★★

LOBLAWS - DÉGUSTATIONS DE CÔTES HÔTEL DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

L'agente de promotion du veau de grain a fait une belle rencontre dans le Loblaws de Longueuil, le jeudi 11 août dernier. Le chef Tommy Mihos cuisinait pour les clients des côtes hôtel de veau de grain selon la recette d'André-Paul Moreau : sauce au Boursin et concassée de tomates fraîches. Franchement simple et délicieux.

La chaîne a offert des dégustations de côtes hôtel de veau de grain dans tous ses magasins les 11, 12, 13 et 14 août. Une autre façon de cuisiner les côtes était suggérée : sauce aux figues, fromage frais de chèvre et jus de cuisson lié. Deux recettes simples, comme les gens les aiment et un produit de veau de grain haut de gamme offert à un prix d'ami chez Loblaws.

★★★★★

LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC CHEZ WALMART

Il est maintenant possible d'acheter plusieurs coupes de veau de grain dans les comptoirs des magasins Walmart qui offrent des produits frais à leur clientèle. Pour l'instant, trois de ces magasins sont ouverts à Laval et dans ses environs, mais d'autres supercentres seront inaugurés en cours d'année. Des dégustations ont eu lieu dans ces trois magasins tout le week-end de la fête du Travail. Au menu, des petits cubes de veau de grain préparés à la chinoise, dans une sauce hoisin. Délicieux!

On trouve dans les Walmart plusieurs coupes de Veau de grain du Québec, bien identifiées par le logo Aliments du Québec : escalopes, osso buco, côtelettes, veau de grain haché et cubes à ragoût. Lors de notre passage au Walmart situé à Saint-François-de-Laval, nous avons pu observer la grande offre de veau de grain en comptoir.

Le veau de grain obtient une belle place dans la stratégie de mise en marché des viandes de ce nouveau joueur du secteur de l'alimentation comme en témoigne la photo ci-contre.

★★★★★

FORMATIONS SUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Victor Rodgers, notre consultant en développement des marchés, effectue présentement une tournée des écoles professionnelles pour donner une formation sur le veau de grain.

Jusqu'à maintenant,183 étudiants ont reçu cette formation dans six écoles à travers la province.

D'autres formations sont à venir en 2011 et 2012.

Prochaine parution : décembre 2011 ■ Rédaction : Isabelle Ferland, agente de promotion, Veau de grain du Québec certifié

COMMENTAIRES, INFORMATIONS, SUGGESTIONS? VOUS DÉSIREZ RECEVOIR DU MATÉRIEL PROMOTIONNEL?
N'hésitez pas à communiquer avec Isabelle Ferland ■ 450 679-0540, poste 8796 ■ iferland@upa.qc.ca