



**Veau de grain
du Québec certifié**
www.veaudegrain.com

Le veau de grain du Québec en tête



Juin 2010 (Volume 5, numéro 2)

LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC OBTIENT TOUTE UNE VISIBILITÉ DANS LES CIRCULAIRES!

Durant la semaine du 27 mai dernier, le Veau de grain du Québec a bénéficié d'une visibilité exceptionnelle dans plusieurs circulaires. En effet, deux coupes étaient en vedette dans la circulaire Loblaws et Provigo, soit la côtelette de longe de Veau de grain du Québec à 6,99 \$/lb et le veau de grain haché à 3,49 \$/lb, deux produits tout à fait de circonstance pour la saison des barbecues. L'étiquette Veau de grain du Québec, apposée sur les barquettes de viande, était aussi bien en évidence dans les circulaires.

Le veau de grain haché était aussi annoncé en circulaire chez Maxi à 3,49 \$/lb.

La bannière InterMarché, quant à elle, faisait de l'escalope de Veau de grain du Québec un produit vedette en première page de sa circulaire en l'offrant à 6,98 \$/lb, un prix vraiment très alléchant.

Finalement, Bonichoix, une bannière de la chaîne Sobeys, mettait aussi le Veau de grain en vedette en offrant les côtelettes de longe de Veau grain du Québec à 7,99 \$/lb et les escalopes de Veau de grain du Québec à 9,99 \$/lb.



LA CÔTE HÔTEL DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EST EN PROMOTION TOUT L'ÉTÉ CHEZ LOBLAWS!

Durant la semaine du 20 mai, Loblaws a entamé une campagne publicitaire radiophonique annonçant, entre autres, la côte hôtel (côtelette à manchon) de Veau de grain du Québec dans plusieurs stations de radio de la région métropolitaine. Parmi les stations de grande écoute qui diffusent des publicités de Loblaws, on retrouve Rythme FM, NRJ, Rock Détente et 98,5 FM.

La côte hôtel de Veau de grain du Québec est offerte en promotion tout l'été chez Loblaws au comptoir de boucherie. Pour appuyer cette promotion, une campagne de visibilité a été conçue pour les 34 magasins Loblaws du Québec et pour quelques Provigo. Du 20 mai au 8 septembre, des affiches, insérées dans des supports de plastique, sont placées bien en évidence sur le comptoir de boucherie. Une fiche-recette accompagne l'affiche.

Déjà une première affiche a été envoyée dans les magasins en mai puis trois affiches et fiches-recettes suivront au cours de l'été. La promotion a débuté avec une Côte hôtel de veau de grain au caramel balsamique (recette de Yan Garzon), puis suivra pour la période de la mi-juin à la mi-juillet, une Côte hôtel à la mistelle de fraises (recette de François Pellerin), ensuite, les magasins mettront en vedette la Côte hôtel de veau de grain au fromage bleu *Ermite* et jus de veau aux framboises du Québec (recette de Serge Caplette). La campagne de promotion clôturera en septembre avec une Côte hôtel de veau de grain sauce poivrade (recette de François Blais).

La côte hôtel de Veau de grain du Québec apparaîtra également en circulaire à quelques reprises durant l'été, question de bien mettre en évidence cette coupe de premier choix.



LE SALON DES VENTES MARCOTTE ALIMENTATION ET POISSONNERIE

Le 11 avril dernier, avait lieu à Shawinigan le salon Marcotte alimentation et poissonnerie. Le Veau de grain du Québec participait à ce salon en compagnie de Montpak International qui offrait plusieurs produits de veau de grain.

L'entreprise Écolait, qui était aussi présente, offrait également une belle variété de coupes de Veau de grain du Québec aux acheteurs présents, entre autres, des côtelettes à manchon de 10, 12 ou 14 onces, emballées individuellement et des paquets de bavettes emballées sous vide.

L'entreprise offre d'autres découpes pour répondre aux besoins de la clientèle.



SIAL DE MONTRÉAL

Le Veau de grain du Québec avait pignon sur rue au Salon International de l'Alimentation (SIAL) de Montréal, avec un kiosque tout de noir et de blanc vêtu, situé dans le pavillon Aliments du Québec.

Le chef renommé François Pellerin, Isabelle Ferland, agente de promotion du Veau de grain du Québec et Michel Anderson de Montpak International ont passé les trois journées au kiosque à rencontrer et à discuter avec les visiteurs des atouts du veau de grain.

De beaux maillages ont été faits avec d'éventuels acheteurs canadiens et américains et des entreprises locales.



Le chef François Pellerin en pleine action au kiosque du Veau de grain du Québec.



Le kiosque du Veau de grain du Québec dans le pavillon Aliments du Québec lors du SIAL 2010.

LE PRIX DE PARTENAIRE ÉCONOMIQUE PAR RÉAL DAIGLE

Le 16 mai dernier, la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ) a décerné son prix Partenaire économique de l'année 2010 à Isabelle Ferland, agente de promotion du Veau de grain. Par ce prix, la SCCPQ reconnaît l'exceptionnelle qualité du partenariat avec Isabelle Ferland à l'échelle provinciale.

Plus tôt cette année, notre agente de promotion avait reçu le même honneur pour la région de Montréal.



Crédit photo : M. Olivier Gimeno,
*Cuisine & multimédia

De gauche à droite, Denis Paquin, chef et vice-président de la SCCPQ pour l'ouest du Québec, Isabelle Ferland, agente de promotion pour le Veau de grain du Québec et Pierre Pelletier, représentant Manon Darsigny de Bonduelle, qui a remporté ce prix en 2009.



Crédit photo : M. Olivier Gimeno,
*Cuisine & multimédia

De gauche à droite, Véronique Levasseur de l'Auberge Le Baluchon, chef santé de l'année 2010, Isabelle Ferland, partenaire économique nationale de l'année 2010 et Alain Pénot de l'Auberge du Lac Saint-Pierre, chef de l'année 2010 de la SCCPQ.

Prochaine parution : septembre 2010 ■ 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