

LE must

ALIMENTAIRE

,KIT MÉDIA 2010

Savoir et Saveur



LE MAGAZINE POUR TOUT SAVOIR SUR NOTRE ALIMENTATION



Mot de l'éditrice

Offrir aux consommateurs une information pertinente et utile pour leur alimentation

Introduire le grand public aux défis relevés par les acteurs de l'agroalimentaire

Enrichir la vie de nos lecteurs avec les nouveautés et les découvertes en alimentation

LE **must alimentaire** est né d'une belle histoire de famille. Déjà, quand j'étais directrice des opérations d'une usine alimentaire, nous recevions constamment des questions de consommateurs s'interrogeant sur leur alimentation et à la recherche d'une information crédible. Le même souci m'a rejointe lorsque je suis devenue enceinte de chacune de mes filles; me rendant à l'affût de tout indice pouvant m'aider à bien m'alimenter. Je voulais une alimentation fournissant à mes enfants tout ce qui les aiderait dans la vie.

Écoutant les gens autour de moi, j'ai aussi constaté à quel point chacun d'entre nous se questionne et s'intéresse de plus en plus à l'alimentation. Ajoutez à cela ma passion de toujours pour les magazines, un penchant pour des trucs déco alimentaires simples et «l'fun» puis beaucoup de travail, et LE **must alimentaire** était né.

De par son contenu et son aspect visuel, LE **must alimentaire** réinvente la façon de traiter l'alimentation, atteignant efficacement un public de choix, friand de renseignements et de nouveautés. Il s'est rapidement imposé comme le compagnon indispensable des consommateurs et, en particulier, auprès du créneau en pleine croissance des «foodies», soucieux d'en savoir et d'en découvrir toujours plus sur tout ce qui touche l'alimentation. Pour vos produits ou services, LE **must alimentaire** vous procure un impact incomparable grâce à son environnement de qualité et à son lectorat ciblé. Je vous invite donc à profiter de cet environnement publicitaire unique pour l'atteinte de vos objectifs.

Meilleures salutations,

Lyne Gosselin

Éditrice

Lyne Gosselin
T. 514 990-6967 # 223
lgosselin@edikom.ca

Rédactrice en chef

Annie Trudel
T. 514 990-6967 # 226
atrudel@edikom.ca

Rédacteur adjoint

Martin Lemire, Dt. P., M.A.
T. 514 990-6967 # 222
mlemire@edikom.ca

Direction artistique

Marianne Lapointe
T. 514 990-6967 # 224
studio@edikom.ca

Publicité

Québec :

Bernard Dugré
T. 514 990-6967 # 233
bdugre@edikom.ca

Claude Breault

T. ligne directe 514 352-9741
T. bureau 514 990-6967 # 225
cbreault@edikom.ca

Mireille Roy

T. 514 591-5490
mroy@edikom.ca

Ontario :

David Anderson
The Mirror Media Group Inc.
T. 613 241-6767
david@themirrormediagroup.com

Service à la clientèle

Marcelle Pepin
T. 514 990-6967 # 221
mpepin@edikom.ca



Publié par

Édikom
T. 514 990-6967
F. 514 990-6967
info@edikom.ca

615 Notre-Dame Ave.
Saint-Lambert, Québec
J4P 2K8
www.edikom.ca

Contenu éditorial

LE must alimentaire mise sur un contenu moderne qui répond aux intérêts de ses lecteurs.



Contenu riche et pertinent, mise en page moderne et attrayante... Pas étonnant que *LE must alimentaire* récolte autant de réactions positives!

Des chroniques stimulantes

Dernière heure : les récents événements marquants de la scène agroalimentaire.

Vivre et sortir : découvertes restos.

Beau, bon ou inédit : nouveautés alimentaires et accessoires de cuisine tendance.

Ambiance : suggestions déco, trucs de bricolage, découvertes musicales; l'art de la table pour le plaisir des sens.

De la terre... à la table : les acteurs de l'agroalimentaire sont mis en vedette et présentent les étapes nécessaires pour qu'un aliment se retrouve dans nos assiettes.

Sur la route : survol d'une région, de sa population, de ses spécialités alimentaires, bref de ce qui lui donne sa saveur toute particulière.

Suggestions Web : des sites Internet riches en informations gourmandes, des activités et des promotions exclusives au www.lemust.ca.

Agenda : notre calendrier gourmand.

Plaisir de lire : nos recommandations de lectures culinaires, informatives et épicuriennes.

LE must DU SAVOIR : débordant d'informations tant rigoureuses qu'accessibles, à teneurs scientifique et pratique, ce volet du magazine permet au lecteur de tout connaître sur des sujets d'actualité en matière d'alimentation.

Scientifique : pour faire des choix alimentaires éclairés, il est bon de se familiariser avec les processus de transformation des aliments et de détenir quelques rudiments de chimie alimentaire 101. Aucun préalable requis!

Recherches de l'heure : parce que la nutrition et la médecine sont en constante évolution.

Techniques : pour réussir tous vos repas, nos spécialistes vous partagent leur savoir-faire.

Nutrition : parce que s'alimenter sainement est devenu une priorité, nos nutritionnistes vous informent et vous proposent des conseils pratiques au quotidien.

Allergies : parce qu'elles affectent de plus en plus de gens, nous explorons l'univers des allergies alimentaires et les moyens à notre disposition pour composer avec elles.

Nourrir l'avenir : parce que nous dressons leur futur alimentaire, nous abordons ce que tout parent désire apprendre sur l'alimentation de ses enfants.

Société : parce que l'alimentation est au cœur de nombreux phénomènes sociaux : traditions, tendances et révolutions.

Psycho : pour comprendre comment notre alimentation influence nos comportements et vice-versa.

Aliments beauté : pour tout savoir sur les pouvoirs beauté des aliments et les nutricosmétiques

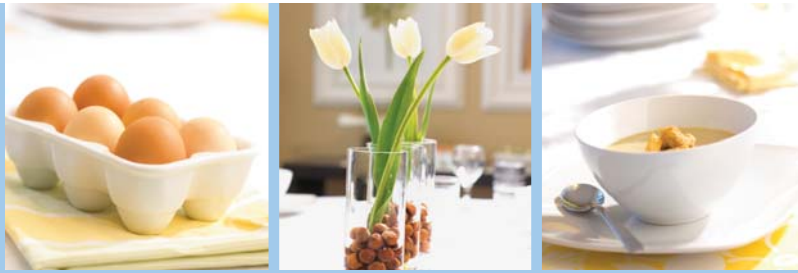
C'est du sport : pour des conseils pratiques qui combinent activité physique et alimentation.

À la bonne vôtre : pour être bien renseigné sur les vins et spiritueux de l'heure, notre sommelier est LA référence

LE must RENCONTRE : tête-à-tête privilégié avec une personnalité du monde artistique, culinaire, agroalimentaire, médical ou autres, ayant une passion liée à l'univers alimentaire.

LE must DES SAVEURS : ce volet du magazine propose deux aliments vedettes, des recettes de tous les jours... et leur pendant pour les grands jours ainsi que des trucs et des conseils de nos chefs et stylistes.





Groupe cible

- Femmes actives 30-54 ans (représentant plus de 70% du lectorat de LE **must alimentaire**)
- Revenu familial supérieur à la moyenne québécoise (plus de 83% de notre lectorat)
- Niveau de scolarité supérieur à la moyenne québécoise (plus de 75% de nos lecteurs possèdent un diplôme collégial ou universitaire)
- Niveau de connaissance sur l'alimentation supérieur à la moyenne québécoise

Indice sur le lectorat

	Montréal métropolitain	Québec métropolitain
Revenu familial	147	142
Éducation collégiale ou supérieure	126	142
Femmes 30-54	116	110
Informées en matière de nutrition	112	114

Références: Statistique Canada et PMB 2005

Maximisez votre impact auprès de la crème des consommateurs

Publié 6 fois par année et tiré à 75 000 exemplaires, LE **must alimentaire** rejoint directement les «foodies», ces consommateurs convoités qui possèdent à la fois un vif intérêt pour tout ce qui touche l'alimentation et les moyens de satisfaire leur insatiable curiosité, tout en jouant le rôle d'influenceurs dans leurs milieux respectifs. Ce sont des gens à l'affût des nouveaux produits, des nouvelles tendances, de ce qui peut leur permettre de se distinguer et de toujours prendre plaisir à tout ce qui touche leur alimentation. Au cours de ses 3 premières années d'existence, la pertinence de ses articles et son indéniable attrait visuel ont fait du magazine LE **must alimentaire** le média de prédilection pour cette clientèle de choix.

Avec ses plus de 300 000 lecteurs, LE **must alimentaire** vous assure donc une visibilité et un impact hors-pair. Ce lectorat curieux, sélectif et averti représente le fer de lance influençant notre façon de vivre, aussi bien que ce qui se retrouve dans nos réfrigérateurs et nos assiettes. Nos lecteurs recherchent qualité, fraîcheur, goût et plaisir, faisant ainsi du magazine LE **must alimentaire** un média incontournable pour soutenir votre mise-en-marché et stimuler vos ventes.

Un rendement optimum sur l'investissement

LE **must alimentaire** est le seul média pouvant garantir une telle efficacité auprès de votre clientèle cible et représente ainsi le meilleur rapport qualité-prix de l'industrie.

Formats, tarifs et calendrier

Formats



DOUBLE PAGE



PLEINE PAGE



1/2 PAGE
VERTICALE



1/2 PAGE
HORIZONTALE



1/3 PAGE
VERTICALE



1/3 PAGE
HORIZONTALE

Grille des tarifs

FORMAT	1X	3X	6X
Pleine page	6 850 \$	6 500 \$	6 300 \$
1/2 page	4 720 \$	4 480 \$	4 350 \$
1/3 page	3 770 \$	3 575 \$	3 460 \$
Double page	12 300 \$	11 700 \$	11 340 \$
2 demi-pages	8 490 \$	8 050 \$	7 800 \$
Couverture 2	8 560 \$	8 125 \$	7 875 \$
Couverture 3	7 740 \$	7 340 \$	7 120 \$
Couverture 4	8 900 \$	8 450 \$	8 200 \$

Conditions de paiement

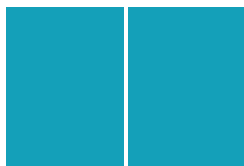
Taxes en sus. Frais additionnels de 10 % pour position garantie. Prix sur demande pour insertion.
Commission d'agence inscrite : 15 %. Modalités de paiement : net 30 jours.

Calendrier

VOLUME ET THÈMES	RÉSERVATION	MATÉRIEL	DISTRIBUTION
Vol. 4 N° 4 – Dans les coulisses de Vancouver 2010 – Diète olympique – Cuisine fusion – Spécial remise en forme. Aliments-vedettes : Poisson et agrumes	12 janv. 2010	15 janv. 2010	5 févr. 2010
Vol. 4 N° 5 – Agriculture urbaine – Des potagers sur les toits et des poules sur le balcon. – Spécial développement durable : L'empreinte carbone, vous connaissez ? Aliments-vedettes : Œuf	26 mars 2010	2 avril 2010	23 avril 2010
Vol. 4 N° 6 – Entre le feu et l'eau – Grillades d'ici et d'ailleurs – Repas en plein air – Ruée vers l'or bleu – Les dangers de la déshydratation. Aliments-vedettes : Agneau	21 mai 2010	28 mai 2010	18 juin 2010
Vol. 5 N° 1 – Numéro 5^e anniversaire – 5 experts nous révèlent les grandes tendances alimentaires et gastronomiques. Cahier détachable : les offres du <i>MUST</i>	9 juillet 2010	16 juillet 2010	6 août 2010
Vol. 5 N° 2 – Cuisine amérindienne – Tradition et héritage culinaires – Vitrine du terroir – Spécial rentrée : trucs de chefs pour une cuisine efficace. Aliments-vedettes : Cerf rouge et sirop d'érable	6 août 2010	13 août 2010	3 sept. 2010
Vol. 5 N° 3 – Gastronomie d'avant-garde – Cuisine spectacle pour épater la galerie – L'alchimie des cocktails – Spécial des fêtes : secrets de stylistes culinaires. Aliments-vedettes : Fruits de mer	8 octobre 2010	15 octobre 2010	5 nov. 2010

Formats et spécifications

Formats



DOUBLE PAGE
17,25" X 11,625"
Marge perdue
17,75" X 11,875"



PLEINE PAGE
8,625" X 11,625"
Marge perdue
8,875" X 11,875"



1/2 PAGE VERTICALE
4,25" X 11,625"
Marge perdue
4,625" X 11,875"



1/2 PAGE HORIZONTALE
8,625" X 5,75"
Marge perdue
8,875" X 6"



1/3 PAGE VERTICALE
2,85" X 11,625"
Marge perdue
3,1" X 11,875"



1/3 PAGE HORIZONTALE
8,625" X 3,875"
Marge perdue
8,875" X 4,125"

Spécifications techniques

CARACTÉRISTIQUES	MATÉRIEL INFORMATIQUE	ÉLÉMENTS REQUIS
<ul style="list-style-type: none"> Format coupé : 8,625" X 11,675" Reliure allemande 4 couleurs process [CMYK] Couleur PMS ou métallique: prix sur demande Allouez 1/8" de part et d'autre du format coupé pour les marges perdues et prévoir 1/2" de protection d'écriture. Le texte en renversé de 7 points minimum. 	<ul style="list-style-type: none"> Supports acceptés: cédérom Envois: <ul style="list-style-type: none"> par courriel À l'adresse suivante: studio@edikom.ca sur le site FTP adresse: ftp.lemust.ca nom d'utilisateur: must mot de passe: alimentaire Envoyez un courriel pour nous aviser à: studio@edikom.ca par la poste Édikom 615, ave. Notre-Dame Saint-Lambert (Québec) J4P 2K8 	<ul style="list-style-type: none"> Fichier QuarkXPress incluant: <ul style="list-style-type: none"> - Les images importées en EPS ou TIFF et en CMYK, à 300 dpi à 100 %. Aucune couleur RGB et aucun jpeg. Fournir les polices de caractères utilisées. - Assurez-vous de faire un COLLECT FOR OUTPUT pour joindre seulement les images utilisées dans le document. Fichier Illustrator CS avec photos intégrées et les polices de caractères en CREATE OUTLINE. Fichier PDF généré avec les options PRESS accompagné d'une épreuve couleur. Une épreuve couleur (Match Print, IRIS, Kodak ou Color Art) est requise et doit être jointe à votre envoi. Les documents par courriel devront être accompagnés d'un PDF pour vérification.