

Fiches d'information 2022 sur vos produits destinées aux gérants de fruits et légumes en magasin



Dans le cadre d'un projet de sensibilisation à la **promotion des fruits et légumes du Québec** en magasins, porté par l'AQDFL (Association québécoise de la distribution des fruits et légumes) et l'APMQ (Association des producteurs maraîchers du Québec) et encouragé par le MAPAQ (Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'Agroalimentaire du Québec) un consultant remettra aux gérants de ces départements un cartable de **43 fiches présentant vos produits du Québec**.

Au cours de son passage entre juin et novembre 2022, il évaluera la place qui leur est offerte dans les étalages de 250 magasins au Québec.

OPPORTUNITÉS DE VISIBILITÉ 2022

Votre logo sur la fiche du produit de votre choix, soit sur une des 43 fiches. (voir liste des produits au verso).

Chaque fiche présente des renseignements propres au produit concerné : disponibilité, recommandations pour la manutention, l'entreposage, l'étalage, les critères de qualité et d'achats, les valeurs nutritives, des conseils pour le consommateur, etc.

Caractéristiques nutritionnelles
Frais et une excellente source de vitamine C, la fraise aide à l'absorption du fer provenant des autres végétaux.

Les pigments responsables de la couleur rouge du fruit améliorent les défenses de l'organisme. Ils peuvent contribuer à la prévention de diverses maladies chroniques telles que le cancer et les maladies cardiovasculaires.

Les fraises possèdent aussi un effet anti-inflammatoire. Les personnes souffrant d'asthme ou impliquées dans le développement de certaines maladies métaboliques en souffrent.

La fraise est peu glucidique (peu sucrée) comparativement à d'autres fruits, ce qui en fait un choix intéressant pour les personnes diabétiques et celles de fraises fraîches disponibles à l'échelle de fruits dans les programmes d'échange de Diabète Québec.

Éléments distinctifs
La culture de la fraise requiert une utilisation modérée de pesticides, car elle repose sur la lutte biologique contre les insectes et les maladies.

Utilisations culinaires
Bonne mentuellement fraîche, la fraise peuvent également être mangées avec du yaourt, de la crème ou du chocolat, avec une sauce à base de crème. Elles peuvent aussi être intégrées dans des smoothies, des crêpes ou des salades. Dans les salades composées, les fraises se marient très bien avec le basilic, la menthe, le persil, le vinaigre balsamique, le jus de citron et le miel. Les fraises peuvent également être utilisées pour en faire des tartes, des mousses, des gâteaux ou des puddings. Elles sont aussi parfaites pour la préparation d'un sorbet ou d'un cocktail. D'ailleurs, elles s'accrochent à merveille avec la vanille, la rhubarbe, les agrumes et les autres petits fruits.

Conservation domestique
Mettez au réfrigérateur immédiatement après l'achat et consommez rapidement dans les 3 jours suivants. Ne pas laver pour la conservation et éviter toute fraise abîmée. Lavez rapidement au moment de consommer et évitez d'équeuter avant, car la fraise se gorgera d'eau et son goût sera plus fade. Soyez très attentif à l'empilage pour éviter de casser.

Comment éviter le gaspillage ?
La manipulation permet de les conserver plus longtemps. Lavez, séchez doucement, égouttez et étalez sur une plaque pour sécher, puis mettez dans des sacs de congélation. Les conserver jusqu'à 18 mois à -18 °C, à la température -18 °C, elles perdent de la saveur et leur couleur. Lorsque vos fraises commencent à ramollir, transformez-les en confiture ou en tarte!

VOTRE LOGO ICI **VOTRE LOGO ICI** **VOTRE LOGO ICI**

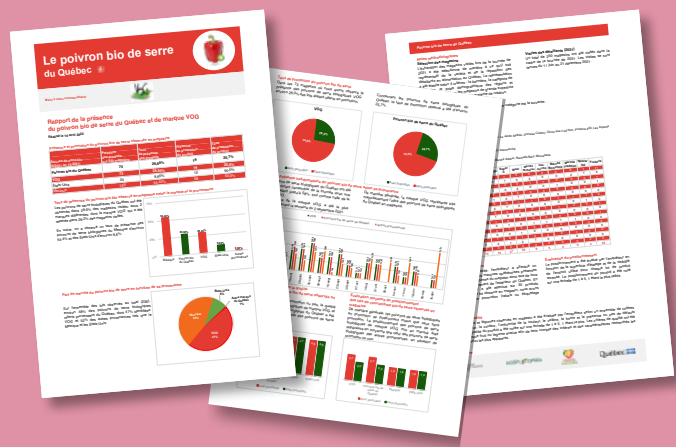
VOTRE PARTENARIAT COMPREND :

1 Fiche cartonnée remise en mains propres aux **gérants de fruits et légumes de 250 magasins parmi les 3 grandes chaînes, des détaillants indépendants et des fruiteries.**

2 Fiche mise en ligne en format PDF sur les sites des organisations partenaires :

- Mangezquebec.com
- aqdf.ca
- jaimelesfruitsetlegumes.ca
- fraicheurquebec.com
- lapommeduquebec.ca (PPQ)
- fraisesetframboisesduquebec.com (APFFQ)
- serres.quebec
- ail.quebec
- ...

3 **Compte-rendu de la présence de votre marque recensée dans 250 magasins au Québec:** taux de présence, de promotion, part de marché, évaluation de la qualité, du positionnement.



LISTE DES PRODUITS (UNE FICHE PAR PRODUIT)

- | | | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 1. Ail | 12. Cerise de terre | 22. Framboise | 33. Pomme |
| 2. Asperge | 13. Chou-fleur | 23. Haricots* | 34. Pomme de terre |
| 3. Betterave | 14. Chou rave* | 24. Laitue Boston de serre | 35. Rabiole |
| 4. Bleuets sauvage | 15. Chou vert | 25. Laitue iceberg | 36. Radis |
| 5. Brocoli | 16. Concombre anglais | 26. Maïs sucré | 37. Rhubarbe* |
| 6. Bébé laitue et laitue mixte | de serre biologique | 27. Mâche de serre | 38. Rutabaga |
| 7. Camerise | 17. Courge d'automne | 28. Oignon | 39. Tomate beef rose |
| 8. Canneberge | 18. Courgette* | 29. Panais | 40. Tomate beef rouge |
| 9. Carotte | 19. Cœur de laitue romaine | 30. Poireau | 41. Tomate cerise |
| 10. Céleri | 20. Fines herbes* | 31. Poivron biologique de serre | 42. Tomate grappe rouge |
| 11. Céleri rave* | 21. Fraise | 32. Poivron de champ | 43. Échalote française |

* Nouveaux produits

MODALITÉS

Avant le **20 mai 2022**, envoyez à Marie de Tarlé à mdetarlesalmon@aqdfl.ca :

- le formulaire complété
- votre logo en format vectoriel (« .eps », « .ai » et « .pdf »)
- À la réception de la facture, votre paiement à l'attention de l'**AQDFL**, au 9252 boul. Pie-IX, Montréal (Québec) H1Z 4H7

FORMULAIRE DE RÉSERVATION (une fiche par produit)

Cochez SVP	Visibilité : Votre logo sur :	Coût*	Écrire les numéros correspondant de la <i>Liste des produits</i>	Total
	1 fiche	1 200 \$ / fiche		
	2 fiches	1 000 \$ / fiche		
	3 fiches	950 \$ / fiche		
	4 ou 5 fiches	900 \$ / fiche		
	6 fiches ou plus	Forfait 5 000 \$		

* Tous les montants sont avant les taxes

Entreprise : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Province : _____ Code postal : _____

Téléphone : _____ Courriel : _____ Date : _____

Premier arrivé, premier servi! L'ordre d'affichage des logos sur les fiches sera déterminé selon la chronologie de réception des formulaires de réservation. **Visibilité assurée si paiement reçu avant le 20 mai 2022.**