



AU FAIT DE L'ACTION

NOUVELLES DES PLC EN MARKETING & NUTRITION

Octobre 2014

- Domino's Pizza opte pour du fromage 100 % canadien
- Télé en direct des fermes laitières
- Symposium nutrition et santé 2014
- Recettes d'Halloween
- Le calendrier du lait 2015
- Festival Mile High Wine & Music
- Premier rassemblement Twitter
- Gagnant du Mac & Cheese
- Festival Saveurs d'automne
- Le North Island's Gourmet Picnic
- Calendrier des événements

Domino's Pizza opte pour du fromage 100 % canadien

Le 15 octobre dernier à Toronto, Wally Smith, président des PLC et Michael Curran, président de Domino's Pizza du Canada, ont annoncé la création d'un partenariat important. Domino's Pizza du Canada s'engage à utiliser uniquement du fromage fait de lait 100 % canadien dans l'ensemble de ses pizzas et articles de menu.



L'engagement de Domino's aura un impact positif sur l'industrie laitière canadienne, car l'entreprise de pizzas achète plus de 4,8 millions de kg de fromage chaque année pour la préparation des articles de son menu. « Nous sommes fiers que Domino's ait pris cet engagement envers les producteurs laitiers canadiens, a affirmé Wally Smith. Le Canada produit certains des meilleurs fromages au monde et avec raison, puisque l'ingrédient

principal, le lait 100 % canadien, est reconnu pour sa grande qualité, sa pureté et son goût exceptionnel. »

Les Canadiens pourront désormais voir le symbole Lait 100 % canadien sur l'ensemble des menus et des boîtes de pizza de Domino's de même que dans son [site Web](#).

Télé en direct des fermes laitières

Devant le succès remporté le printemps dernier par leur partenariat avec l'émission *Steven and Chris*, présentée sur la chaîne CBC, les PLC ont décidé de recréer l'expérience en s'associant avec Breakfast Television et CTV Morning Live. Le mardi 23 septembre dernier, les consommateurs canadiens qui ont regardé Breakfast Television à Vancouver, Calgary, Winnipeg, Toronto et Montréal de même que CTV Morning Live dans les provinces de l'Atlantique ont pu avoir un aperçu de la vie sur une ferme laitière de leur région.



En effet, les deux chaînes ont visité des fermes laitières partout au pays afin d'en savoir plus, en compagnie des téléspectateurs, sur la production laitière canadienne. Les sujets abordés entourant la production du lait canadien de haute qualité allaient du maintien de la santé et du bien-être des vaches à la traite et au transport vers le transformateur, en passant par le processus de test du lait.

Les PLC ont demandé aux producteurs de répandre la nouvelle sur les médias sociaux avant et pendant les émissions à l'aide des mots-clics [#CanadianMilk](#) ou [#CDNmilk](#). Par ailleurs, les producteurs laitiers ont encouragé les consommateurs canadiens à regarder l'émission, à échanger avec les producteurs laitiers mis en vedette par leur station de télévision respective et à utiliser les pseudonymes [@dfc_plc](#) et [@lait100Canadien](#) des PLC sur Twitter.

Chaque station de télévision a publié une vidéo de l'émission dans son site Web. Les vidéos seront affichées dans notre page Facebook Lait 100 % canadien au cours du mois de novembre.



Envoyez-moi vos commentaires et suggestions!
François Guignard - francois.guignard@dfc-plc.ca

Symposium 2014 : Nutrition et santé



Le symposium annuel 2014 des PLC sur la nutrition et la santé aura lieu à Vancouver (17 novembre), à Toronto (19 novembre), à Montréal (20 novembre) et à Moncton (21 novembre). Cette année, le symposium a pour thème « Alignons les faits sur les recommandations en nutrition » et traite de sujets clés, notamment :

- la nécessité de revoir les recommandations sur les gras saturés;
- le rôle du gras laitier dans l'obésité et la santé cardiometabolique (les maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2);
- le sucre et la santé;
- les recommandations sur le sodium : quels sont les taux optimaux?

OBJECTIF : Communiquer les plus récentes conclusions sur le rôle des produits laitiers dans le maintien d'une santé optimale et la prévention des maladies.

PUBLIC-CIBLE : Diététistes, universitaires du domaine de la nutrition et influenceurs politiques.

Les participants de Toronto et Montréal pourront également assister à la réunion par l'entremise d'une webdiffusion en direct. Par ailleurs, tous les participants sont invités à partager leurs réflexions sur Twitter à l'aide du mot-clic [#SympoPLC](#). Une campagne de relations média sera aussi entreprise.

Toute l'information, y compris les archives de la webdiffusion, sera publiée à savoirlaitier.ca/symposium/2014.

Recettes d'Halloween

Dans le cadre de sa campagne de banque de recettes, Les Producteurs laitiers du Canada proposent aux consommateurs quelques idées qui leur permettront de préparer des mets terriblement bons durant la période de l'Halloween.

Plusieurs journalistes style de vie et blogueurs ont été contactés pour partager avec leur lecteur les recettes d'halloween des PLC.

Rendez-vous sur plaisirslaitiers.ca pour trouver les deux recettes décadentes d'Halloween : les *Œufs farcis diaboliques* et les *Petits gâteaux-araignées pailletés* !



OBJECTIF : Inciter les consommateurs à préparer des recettes faits à base de lait 100 % canadien durant toute l'année.

PUBLIC-CIBLE : Parents qui ont des enfants de moins de 18 ans vivant à la maison.

Le calendrier du lait souligne le 50e anniversaire des Producteurs laitiers de l'Ontario

L'incontournable Calendrier du lait sera bientôt prêt et pourra être distribué d'un océan à l'autre à partir de novembre. Pour marquer le 50^e anniversaire de *Dairy Farmers of Ontario* (DFO), une édition spéciale sera publiée uniquement en Ontario. L'édition régulière sera distribuée dans le Canada atlantique et dans les provinces de l'Ouest.

Le Calendrier du lait 2015 mettra en vedette une collection de 27 nouvelles créations, de la soupe au dessert, que toute la famille aimera. Ces recettes simples et faciles à préparer ont pour but d'encourager les Canadiens à consommer davantage de produits laitiers faits de lait 100 % canadien.

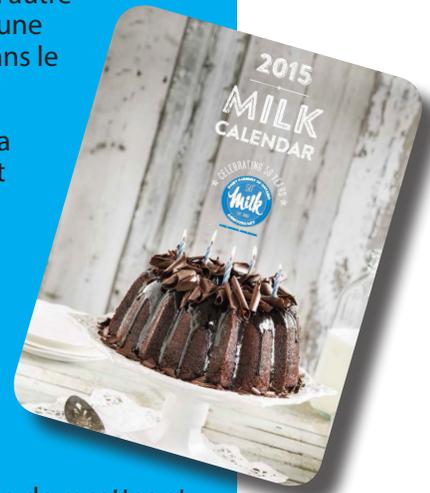
Du 5 janvier 2015 au 4 janvier 2016, les utilisateurs seront invités à prendre part à un concours en ligne, au milkcalendar.ca/contest, où ils pourront visionner la vidéo présentant la recette du mois et répondre à une question pour courir la chance de remporter un prix mensuel, soit une carte-cadeau d'épicerie de 750 \$ (le gagnant pourra choisir le détaillant). Le concours sera publicisé en ligne de même que dans la version imprimée.

Toutes les recettes ont été créées par Heather Trim, auteure et styliste culinaire, conceptrice de recettes et porte-parole sur divers réseaux culinaires.

OBJECTIF : Positionner le Calendrier du lait et cuisiner avec du lait comme étant une façon santé d'atteindre les recommandations quotidiennes pour le groupe alimentaire Lait et substituts.

PUBLIC CIBLE : Parents qui ont des enfants de moins de 18 ans vivant à la maison.

MARCHÉ : National (excluant le Québec).



AYNIC et le festival Mile High Wine and Music

Le 9 août dernier, David Beaudoin, expert en fromage des PLC, a animé un séminaire intitulé *Sparkling up the cheese in your life (Mousser la place qu'occupe le fromage dans votre vie)* à l'occasion du [Mile High Wine Tasting Event](#), à *Star Mountain* en C.-B. À l'intérieur du bistrot intime situé à Vernon, 40 personnes ont assisté au séminaire. À la suite de l'événement, les participants ont émis des commentaires fort positifs. Bon nombre ont fait part de leurs réflexions quant au caractère unique des fromages présentés, à leur goût et au plaisir d'effectuer des accords vins mousseux et fromages.

Un producteur de la C.-B., Dwayne Schwaerzle, faisait partie de l'auditoire et s'est dit ébloui par le séminaire et l'événement : « La dégustation de fromages et de vins mousseux était remarquable, en partie grâce à l'expertise et au sens de l'humour de David Beaudoin. Nous avons toujours aimé le fromage, mais maintenant, nous comprenons mieux l'art qui y est associé. Nous recommandons chaudement ce festival, et l'an prochain, nous reviendrons avec une tablée d'amis. »



Équipe AYNIC accueillant les participants durant l'événement.

Les PLC ont pris part à leur 1er rassemblement Twitter



Le 30 septembre, les PLC ont échangé avec plus de 170 amateurs de fromage et blogueurs culinaires d'influence du Canada à l'occasion de leur tout premier rassemblement Twitter. Organisé par [Food Bloggers of Canada](#), cet événement fut possible grâce à notre commandite du congrès 2014 sur le blogage culinaire, qui s'est déroulé à Vancouver du 17 au 19 octobre.

Le thème du rassemblement Twitter était [#CDN Cheese Comfort](#), et les PLC ont interagi avec les amateurs de cuisine à l'aide du pseudonyme [@100CanadianMilk](#). Pendant l'heure qu'a duré le rassemblement, des questions méli-mélo ont été posées aux participants qui couraient la chance de remporter plusieurs prix dont le grand prix à la fin de l'événement, soit un panier rempli de fromages canadiens fait sur mesure.

L'événement de réseautage social a connu un énorme succès : plus de 2 400 gazouillis ont été envoyés ou partagés par les participants (au cours des 24 heures suivant le rassemblement), et les messages ont été lus par 248 000 personnes. Ce rassemblement a été une occasion fabuleuse pour les PLC de véhiculer des messages sur la variété des fromages canadiens et leur polyvalence.

OBJECTIF : Établir une relation avec les blogueurs culinaires et démontrer la variété des fromages canadiens.

PUBLIC-CIBLE : Blogueurs culinaires canadiens.

MARCHÉ : National.



Gagnant du Mac & Cheese



Les chefs et les experts culinaires en compagnie de Wally Smith, président des PLC (au centre).

Les PLC ont tenu en août dernier la 3^e édition *Grate Canadian Cheese Cook-Off* durant le *Canadian National Exhibition* à Toronto. Cette année, quatre chefs et experts culinaires venant des quatre coins du pays ont pris part à la bataille culinaire afin de créer le meilleur macaroni au fromage. Les chefs Andrew Farrell (Halifax) et Dave Bohati (Calgary) de même que les experts en cuisine Bal Arneson (Vancouver) et Kevin Durkee (Toronto) ont préparé devant un jury et de nombreux amateurs de fromage leur recette de macaroni au fromage. Le chef Andrew Farrell, originaire de la Nouvelle-Écosse, a été couronné grand gagnant grâce à sa délicieuse recette de macaroni au fromage aux légumes verts croquants, qui comprenait quatre fromages de la fromagerie [That Dutchman's Farm](#).

L'été dernier, les PLC ont organisé le *Professional Mac & Cheese Taster Wanted Contest* en vue de recruter le 4^e juge. Le concours a connu énormément de succès et, à en juger par le nombre d'inscriptions (2 705, au total) et le nombre d'appui (90 977 fois) aux participants pour leur expertise en matière de fromage, il a démontré l'amour que vouent les gens au macaroni au fromage partout au pays. Pour en savoir plus sur l'événement et consulter les recettes, visitez le allyouneedis cheese.ca/cookoff (en anglais seulement).



Festival Saveurs d'automne de l'Île-du-Prince-Édouard



Les PLC sont fiers d'avoir agi à titre de commanditaire des événements spéciaux de l'édition 2014 du *festival Saveurs d'automne de l'Île-du-Prince-Édouard*, une initiative des Maritimes visant à promouvoir la culture de l'Île, les produits agricoles locaux et les mets authentiques. Phil Bélanger, expert en fromage des PLC originaire du Nouveau-Brunswick, a animé les activités liées au fromage. Du 11 au 14 septembre, différents événements mettant en vedette une panoplie d'excellents fromagers (*Saveurs de la Côte-Nord*, *Huîtres au quai* et *le Grand défi de sandwiches au fromage fondant de l'Île*) ont eu lieu à différents endroits.

Un nombre record de personnes provenant de diverses provinces du Canada et d'autres pays ont participé aux événements cette année, et les séminaires ont connu un succès énorme auprès des participants. Parmi les faits saillants des événements, mentionnons que les fromages Louis d'Or et Bleu d'Élizabeth de la [Fromagerie du Presbytère](#) ont été très appréciés par les différents auditoires. Le Louis d'Or et le Bleu d'Élizabeth ont été servis sur des craquelins, accompagnés de sirop d'érable et de canneberges séchées. Les participants étaient désireux d'en apprendre davantage au sujet du fromager et des points de vente des produits.

Le North Island's Gourmet Picnic

Le 21 septembre dernier, les PLC se sont associés à l'événement [The North Island's Gourmet Picnic](#), qui avait lieu au spectaculaire [Coastal Black Estate Winery](#) en C.-B. Lori Palmiere, représentante des PLC sur l'île de Vancouver, a coordonné le kiosque des fromages, qui mettait en vedette deux fromagers locaux : [Natural Pastures](#) et [Little Qualicum Cheeseworks](#).

Le kiosque était bien positionné sur le magnifique site extérieur. Les participants ont pu poser beaucoup de questions sur les fromages de Natural Pastures et de Qualicum Cheeseworks présentés au kiosque, particulièrement au sujet du fromage en grains, qui a connu un succès énorme auprès des gens qui assistaient à l'événement pour la première fois. Les PLC ont été invités à prendre part au pique-nique à nouveau l'an prochain.

OBJECTIF : Permettre aux consommateurs de découvrir et de goûter des nouveaux fromages.

PUBLIC-CIBLE : Les 25 à 54 ans aimant cuisiner et divertir à la maison.

MARCHÉS : Maritimes et C.-B.



Calendrier des activités

Ouest		Ontario		Maritimes	
Cornucopia – 7-10 nov., Whistler, C.-B.	AYNIC	The Royal Agricultural Winter Fair – 7-16 nov., Exhibition Place, Toronto, Ont.	AYNIC	Devour Food & Film Festival – 12-16 nov., Wolfville, N.-É.	AYNIC
<p><i>AYNIC : All YOU NEED IS CHEESE (fromage)</i> <i>RWM : Recharge With Milk (lait au chocolat)</i></p>		The Gourmet Food & Wine Expo – 20-23 nov., Metro Toronto Convention Center, Ont.	AYNIC		

