



TARIF 2022





Table des matières

◆ Présentation et chiffres clés	3
◆ Audience	4
◆ Dossiers commerciaux	5
◆ Formats disponibles et tarifs national et régional	6
◆ Emplacements préférentiels et remises	7
◆ Native advertising	8
◆ Solutions créatives	9
◆ Encart libre dans le magazine	10
◆ Encollage imprimés	11
◆ Conditions spécifiques de livraison et d'emballage	12
◆ Informations techniques	13
◆ Contact	14




266 100
lecteurs/parution*

49 004
exemplaires/parution



MAGAZINE DE SOCIÉTÉ HEBDOMADAIRE

Moustique, un magazine news sociétal, invite son lecteur à découvrir l'info comme il ne l'a jamais lue. Sous un angle décalé, élargi ... Un traitement de l'actualité sérieux, teinté de belgitude et ravivé d'une pointe d'humour piquant.

Dans une mise en page dynamique, lisible, visuelle, Moustique est plus que jamais l'hebdo de notre société.

♂ 51,6 %

♀ 48,4 %

🛒 66,6 % sont responsables des achats

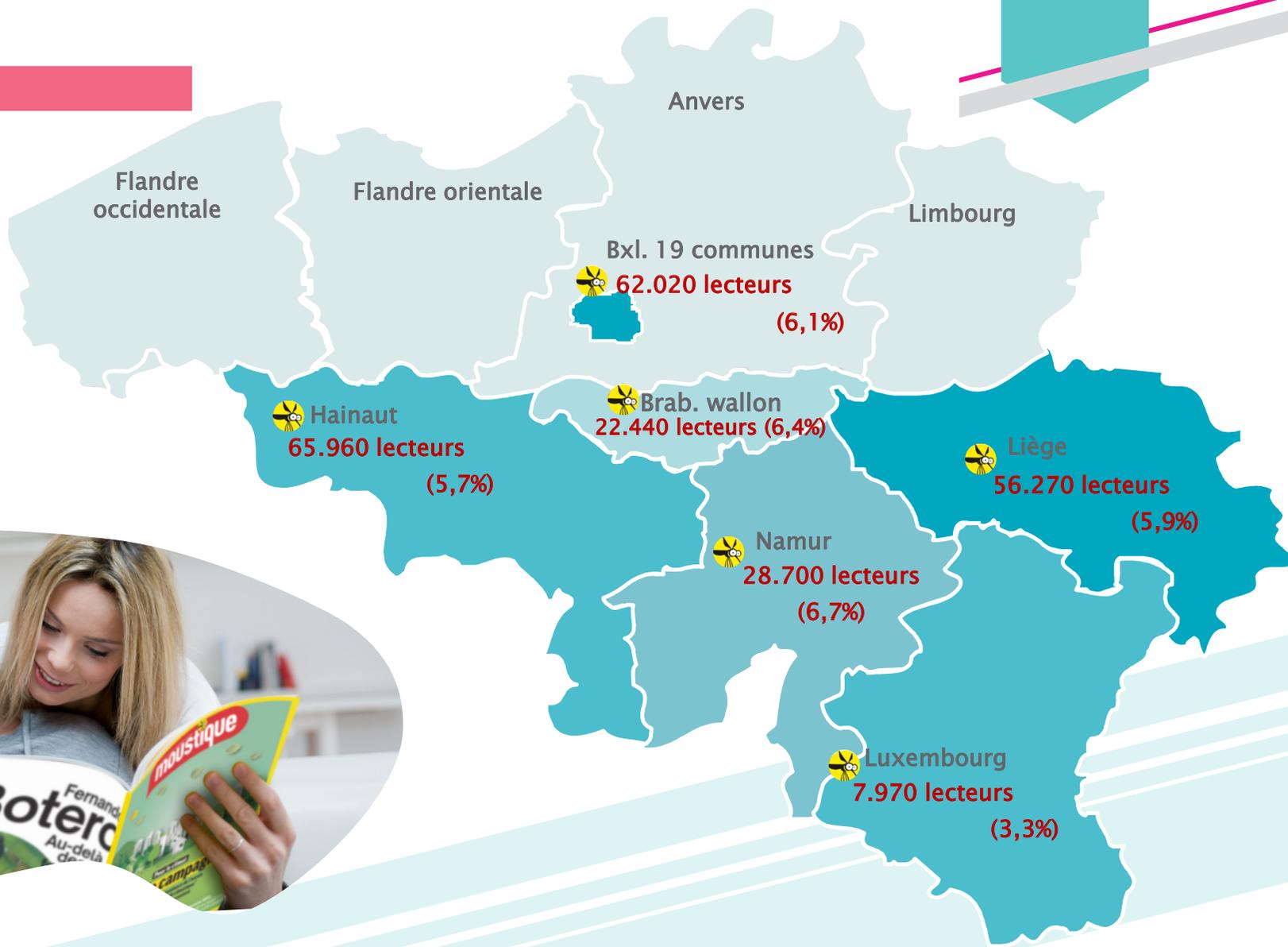
👔 49 % en groupes sociaux 1-4

SOURCE : CIM Press sept. 2020 Belgium 12+ (P + D)

Audience



266 100
lecteurs/parution

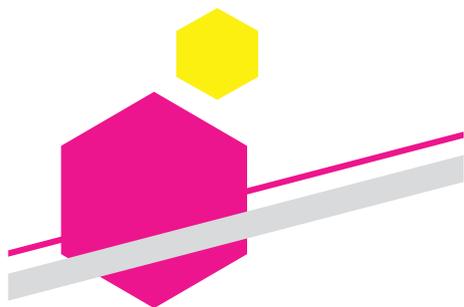


*Source CIM Press 2020 P+D 12+

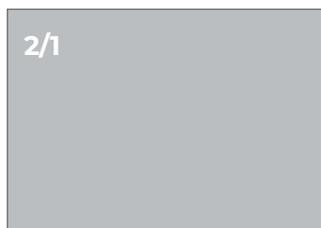
DOSSIERS COMMERCIAUX

DOSSIERS *Régionaux*

Dossiers	Date	Semaine
Est de la Belgique	04 mai	18
Mons	08 juin	23
Bruxelles	31 août	35
Liège	28 septembre	39
Wallonie Picarde	26 octobre	43



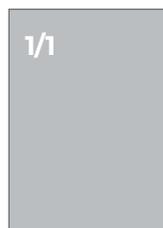
Formats disponibles



Format de l'encart

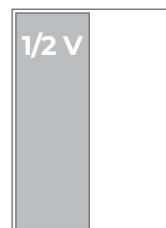
420 L x 285 H (à bords perdus)

Matériel à livrer
427 L x 292 H (livrer 2 x 1/1 page)



210 L x 285 H
(à bords perdus)

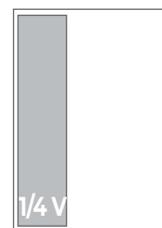
Matériel à livrer
217 L x 292 H



92 L x 264 H



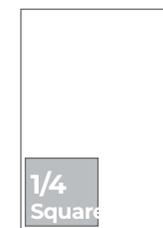
189 L x 130 H



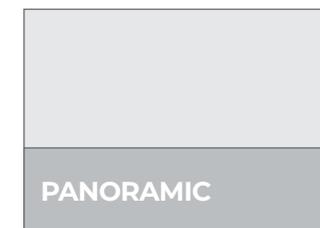
43 L x 264 H



189 L x 62 H



92 L x 130 H



420 L x 140 H (à bords perdus)

Matériel à livrer
427 L x 144 H (fonds perdus sur les côtés et en bas, toujours placé en bas de page)

Tarifs NATIONAL & RÉGIONAL (tarif national -50%)

Formats	TARIF NATIONAL				
	2/1	1/1	1/2 V ou 1/2 H	1/4 V ou 1/4 H ou Square	1/2 Pano
ROP	10 790 €	5 390 €	3 235 €	2020 €	7110 €
Cover 2		6 990 €			
Cover 3		5 940 €			
Cover 4		7 555 €			

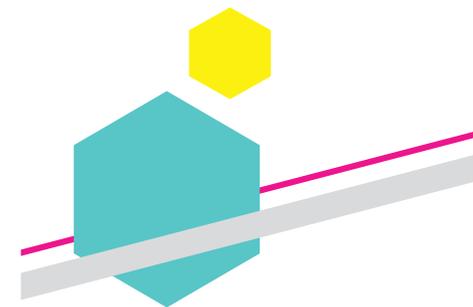
Conditions d'octroi du TARIF RÉGIONAL

- Le tarif régional s'applique pour **UN ANNONCEUR RÉGIONAL** :
Valable pour tout annonceur ayant maximum 3 points de vente/commerces en Belgique ou à l'étranger et dont l'activité principale n'a pas de caractère national.

- Le tarif national s'applique pour **UN ANNONCEUR NATIONAL** :
Valable pour tout annonceur ayant + de 3 points de vente/commerces en Belgique ou à l'étranger ou si son activité principale est à caractère national.

Tous nos tarifs sont hors TVA. Offre soumise aux conditions générales des Editions de L'Avenir Presse SRL disponibles sur demande.





Emplacements préférentiels

Emplacement	Supplément
Prima posta (1ère page de pub du magazine)	+25%
Secunda posta (2ème page de pub du magazine)	+20%
Page de droite	+10%
1ère moitié du magazine - page de droite	+15%
Citation de marque*	+15%
Bons à découper	+15%
Pages consécutives	+25%

Remises

Conditions	Remises
Secteur caritatif	-50%
Top topical sur évènements prévisibles	-25%
Top topical sur évènements imprévisibles	-50%

Remises multi-insertions	Remises
5	-5%
10	-10%
24	-25%



* hors secteur retail et non applicable sur une gamme de produits d'une même marque.
Tous nos tarifs sont hors TVA. Offre soumise aux conditions générales des Editions de L'Avenir Presse SRL disponibles sur demande.



Réduire votre consommation de sel

Ajouter du sel pendant la préparation des plats ou à table n'est pas une habitude si difficile que ça à abandonner. Etant donné que la plupart d'entre nous consomme plus que la quantité de sel journalière recommandée (6g), il serait bon que nous y pensions.

Réduire votre consommation de sel peut faire diminuer votre tension artérielle et ainsi vous aider à garder votre cœur en pleine forme.

N'hésitez pas à ajouter toutes sortes d'herbes et d'épices à vos plats pour leur donner plus de goût. Vous serez surpris de voir à quelle vitesse vos papilles gustatives s'adaptent à ces changements. En réduisant progressivement votre consommation de sel, vous ne devriez même pas vous rendre compte de la différence.

Programme de réduction de la consommation de sel

- Voici quelques moyens simples de réduire votre consommation de sel :
- N'oubliez pas de vérifier les étiquettes sur les emballages des aliments que vous achetez. Le sel y est souvent mentionné sous le terme de sodium (6g de sel équivaut à 2,3g de sodium). Pour les aliments préparés, reportez-vous à la mention quantité par portion.
 - Essayez d'ajouter moins de sel quand vous cuisinez (p.ex. dans les légumes cuits à l'eau, les ragouits, les sauces pour pâtes, etc.). Au fur et à mesure que vous vous y habituez, diminuez-le de plus en plus jusqu'à le supprimer complètement.
 - Évitez d'ajouter du sel à votre assiette - goûtez d'abord et essayez de remplacer le sel par des herbes.

Évitez les sauces dont certaines sont très salées

- Évitez les sauces salées comme les chips et les noix, les aliments préparés tels que les plats préparés, les plats à emporter et les aliments très salés comme le bacon et le fromage.
- Mangez plusieurs variétés de fruits et de légumes. Essayez de manger au moins 300 grammes de légumes et 200 grammes de fruits par jour.

- N'hésitez pas à ajouter toutes sortes d'herbes à vos plats pour leur donner plus de goût.
- Évitez les sauces (surtout les sauces au soja) dont certaines sont très salées.
- Vous voulez en savoir plus sur votre consommation de sel ? Vous êtes curieux de découvrir « le dessous » du sel dans votre alimentation ? Faites donc **le test du sel!**

Contenu sponsorisé réalisé par l'Avenir Advertising en collaboration avec



Hochepot de pommes de terre, céleri et maquereau

Étapes de préparation (pour 2 portions)

Lavez les pommes de terre et coupez-les en quatre. Coupez les 5 minutes dans un fond d'eau ébouillante et laissez les s'égoutter. Pelez les carottes avec un économe, coupez-les en petits morceaux et divisez-les en deux. Lavez le céleri. Réservez quelques feuilles pour la garniture et coupez le reste en fins morceaux. Coupez le maquereau en morceaux.

Chauffez le Beceel Original dans une sauteuse (ou un wok) antiadhésive et cuisinez les morceaux

Beceel applé-cité!

de pommes de terre avec les carottes et le céleri entre 7 et 10 minutes pour qu'ils soient dorés et bien cuits. Poivrez.

Servez le hochepot sur 2 assiettes. Disposez le maquereau par-dessus et ajoutez le piccalilly. Saupoudrez de feuilles de céleri finement hachées et servez directement.

Variantes : Délicieux aussi avec des tranches de saumon fumé ou un morceau de saumon grillé à la place du maquereau.



Ingédients

- 500 g de pommes de terre grenaille en chemise
- 250 g de carottes
- 200 g de céleri
- 100 g de maquereau fumé
- 1,5 c. à s. de Beceel Original (liquide) (15 g)
- 2 c. à s. piccalilly



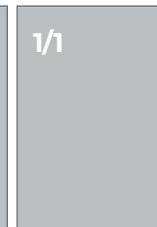
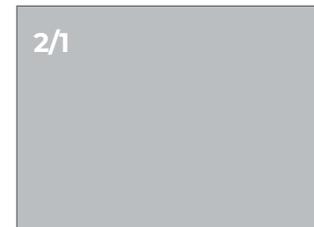
Beceel Original
 Groupe Unilever
 Siège social :
 Rue de l'Industrie 13
 L-8939 WINDHOF (Lux.)
 info@beceel.be
 Tel: +352 26 10 81 16

www.beceel.be

Lignes directrices

- Composition : texte + 2 visuels
- Police : Frutiger
- Taille de caractère :
 - Titre : 16 pts
 - Chapeau : 14 pts
 - Corps du texte : 11 pts
- Contour : semi-encadrement autour du texte
- Mention :
 - En haut : Contenu sponsorisé par la Régie des Médias Régionaux en collaboration avec « nom de l'annonceur » (logo)
 - En bas : call-to-action avec lien vers le site web de l'annonceur (+ logo)

Formats



Format de l'encart

2/1
 420 L x 285 H*
 Matériel à livrer:
 427 L x 292 H
 (livrer 2x 1/1 page)

1/1
 210 L x 285 H*
 Matériel à livrer:
 217 L x 292 H

*Toujours à bords perdus

Tarifs

Tarifs disponibles sur demande

Native Advertising/publicité de contenu

Le Native Advertising est une forme de publicité dont le contenu propose une réelle valeur ajoutée au lecteur. Cette "publicité" raconte une histoire qui discrètement créera un lien avec l'annonceur qui sponsorise le contenu et activera l'engagement vis-à-vis de la marque.

Délais de clôture

Jeudi 16h30 semaine - 2 sauf jours fériés si publi-rédactionnel fourni par le client

Jeudi 16h30 semaine - 4 sauf jours fériés si publi-rédactionnel à rédiger par un de nos correspondants

Nos solutions créatives



De quoi s'agit-il ?

- ◆ **Possibilités créatives uniques** dans un des magazines les plus diffusés en Belgique francophone
- ◆ **Plus d'impact** pour vos campagnes, une palette d'outils de communication à votre service !

Nos formules

- ◆ **Encart libre**
- ◆ **Folder : offre sur demande**
- ◆ **Encollage d'imprimés**



Encart libre dans le magazine

2 à 48 pages

L'encart libre est intégré dans le magazine.

Autres options : encart sur cover 4 sous blister (Attention: le lundi précédent la parution, la rédaction se réserve le droit de postposer l'encartage si l'actualité le nécessite. Concerne uniquement le tirage VNO, le tirage des abonnés ne sera pas impacté).

Données techniques

Dimensions de l'encart plié et rogné: l'encart doit être plus petit que le magazine. Prévoir une marge de sécurité de 25 mm tout autour de l'encart.

L'encart LIBRE doit être livré coupé au format

• Grammage papier :

Minimal pour un encart de 2 pages: 135 grammes/m²

Maximal pour un encart de 48 pages: 56 grammes/m²

• Validation technique :

REMY-ROTO SA

à l'attention de Marjorie Bernard

Rue de Rochefort, 211-213

B-5570 Beauraing

Prière d'envoyer une dizaine de blancs

à Marjorie BERNARD - REMY ROTO SA,

au plus tard 5 semaines

avant la date de parution.

• Adresse de livraison :

MaxyBroches

Avenue de Ramelot 5

1480 Saintes

Les personnes de contact sur place sont :

Sophie Demartin ou Daniel Demartin

02/331 19 60

Tarif

Encart libre dans le magazine pour les abonnés

2 155€

Encart libre pour les abonnés sur cover 4 sous blister avec cover 4 achetée par l'annonceur

Prix sur demande

Tous nos tarifs sont hors TVA.
Offre soumise aux conditions générales des Editions de L'Avenir Presse SRL sur demande.

Encollage imprimés

Formats

	Carte**	Folder	Credit card (tarif hors specification)
Format minimum :	60 mm L x 80 mm H	60 mm L x 80 mm H	55 mm L x 55 mm H
Format maximum :	170 mm L x 210 mm H	170 mm L x 190 mm H	80 mm L x 100 mm H
Grammage papier minimum :	120 gr/m ²	115 gr/m ² (4 pages)	200 gr/m ²
Grammage papier maximum :	200 gr/m ²	60 gr/m ² (32 pages)	300 gr/m ²
Poids maximal par exemplaire :	25 gr	25 gr	25 gr
Epaisseur maximale par exemplaire :	3 mm	3 mm	3 mm

• Emplacement :

L'encollage est possible dans la zone grise (voir le schéma ci-dessus)

L'emplacement demande une tolérance de 10 mm en hauteur, ainsi qu'en largeur.

On ne peut coller que sur la première page d'un cahier.

• Validation technique :

à l'attention de Marjorie Bernard

Rue de Rochefort, 211-213

B-5570 Beauraing

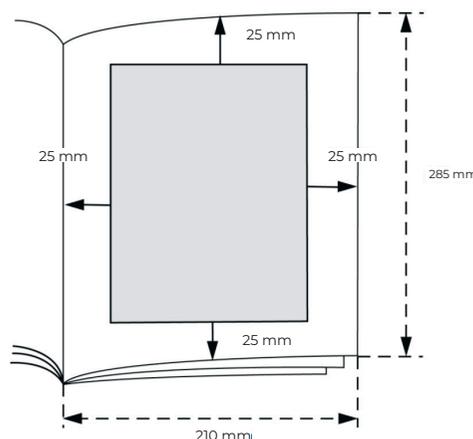
Prière d'envoyer une dizaine de blancs

à Marjorie BERNARD - REMY ROTO SA,

au plus tard 5 semaines

avant la date de parution.

• Adresse de livraison sur demande



> Enveloppe avec contenu: sur demande

Tarifs

Encollage imprimé : carte et carte de crédit

Prix sur demande en fonction du produit à coller
+ prix espace 1 page

• Collage carte standard** :

- Frais techniques : **2920€**
- Espace publicitaire 1/1p servant de support à la carte collée (valeur suivant emplacement)

• **Conditions collage :

- Clôture anticipée 48h
- Envoi de 100 ex de la carte asap
- pour confirmation faisabilité et tarif

Tous nos tarifs sont hors TVA.
Offre soumise aux conditions générales des Editions de L'Avenir Presse SRL sur demande.

Conditions spécifiques de livraison et d'emballage

• Important pour l'emballage des encarts à encarter

- Les encarts doivent être livrés pliés, en paquets de 250 exemplaires au minimum, c'est-à-dire des paquets de 10 à 15 cm, disposés en croix ou en tête-bêche et emballés dans des boîtes en carton (pas sous plastique retractable).
- Si une insertion est prévue pour plusieurs magazines: emballage séparé par magazine.
- Si plusieurs formats et/ou thèmes d'un encart sont prévus dans un magazine: emballage séparé par format et/ou thème.

• Important pour l'emballage des encarts libres non-brochés

- Les encarts doivent être emballés par quantités égales de 800 à 1.000 exemplaires en boîtes.
- Les encarts doivent se trouver TOUJOURS dans le même sens et pas couchés ou en quinconce et en aucun cas les encarts de langue différente ou de titre différent ne peuvent être mélangés. Emballage dans des boîtes, pas sous plastique rétractable. Il faut aussi éviter de mélanger des encarts de langues différentes.

• Important pour l'emballage des cartes, booklets, leaflets, etc... à coller

- Les échantillons doivent être emballés par quantités égales en boîtes.
- S'il y a plus d'une rangée par boîte, les échantillons seront séparés par un intercalaire solide et plus haut que les échantillons. La livraison doit se faire en boîtes de +/- 800 à 1.000 exemplaires emballés de telle façon que tous les risques de déformation dus au transport soient exclus.
- Les échantillons doivent se trouver TOUJOURS dans le même sens et pas couchés ou en quinconce et en aucun cas les échantillons de langue différente ou de titre différent ne peuvent être mélangés. Ne jamais utiliser des élastiques ou autres façons d'emballages en petites quantités.

• Livraison :

- 1 semaine avant parution chez le brocheur.
- 5 semaines avant parution, pour des encarts, il faut faire parvenir 10 exemplaires et pour des encarts plus complexes, on demande de nous faire parvenir 50 exemplaires pour un dernier contrôle au niveau du format et de la réalisation chez EDA Presse - Sandrine Duval.

• Remarque :

- Tous les encarts doivent être livrés au même format et dans le même grammage de papier par m2.
- Le sens de coulée du papier doit être parallèle au dos.
- Le passe brochage est de 2 %.



Informations techniques

MATERIEL & NORMES D'IMPRESSION

Livraison électronique des annonces pour nos magazines (Heatset)

Les normes sont spécifiées dans le cadre de Medibelplus, le projet commun pour l'impression de magazines et de journaux en Belgique

PDF

Les annonces sont à livrer en PDF suivant les spécifications de www.medibelplus.be pour journaux et magazines

LE PROFIL COULEUR	ÉLÉMENTS GRAPHIQUES	TEXTES
<p>Selon les normes de Medibel+:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pour Moustique Isocoated_v2_300 <p>A mentionner dans le nom du fichier PDF:</p> <p>..._IC.pdf</p> <p>Les annonces utilisant une couleur d'appoint doivent être livrées en CMYK</p>	<p>1.15 D pour le Noir 0.90 D pour le Cyan 0.85 D pour le Magenta et Yellow Tolérance autorisée : ± 0.10</p> <p>Épaisseur de ligne minimale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Positif: 0,5 pt • Négatif: 0,8 pt 	<p>Caractère minimal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Positif : corps 8 points • Négatif (en aplat) : corps 10 Pts gras • Négatif (en trame) : corps 12 Pts gras <p>QR-Code</p> <p>Résolution: minimale 300 dpi Format: minimale 2,5 cm Uniquement Noir & Blanc</p>

Si vous avez des questions ou pour des problèmes éventuels:

production@regiedesmediasregionaux.be - Responsable prémédias: raphael.somme@regiedesmediasregionaux.be - 0476/602207

Délais de clôture

ENVOI DU MATÉRIEL

Par e-mail : production@regiedesmediasregionaux.be

NOM DU FICHIER

JJMMAA_TIT_CLIENT_THEME_IC.PDF

JJMMAA = premier jour d'insertion de l'annonce

TIT = titre (abréviation) dans lequel l'annonce paraîtra

CLIENT = le nom du client / annonceur (ex. Armani)

THEME = le sujet de l'annonce

Cette donnée est obligatoire si vous envoyez plusieurs annonces pour la même série (par ex. changement d'éditions)

Attention: pour chaque annonce, un fichier unique!

Les matériels de plus de 5Mo doivent être envoyés uniquement par WETRANSFER.

Délai de réservation

10 jours ouvrables = Jeudi S -2 : 16h00

Délai d'envoi du matériel

6 jours ouvrables = mercredi S -1 : 16h00

Vous souhaitez plus d'informations
ou prendre contact avec nos services ?

Régie des Médias Régionaux
info@regiedesmediasregionaux.be

