

Deuzio

2023

AUTONOMIE!

24H/24 à vos côtés

9€

ÉVASION

Deuzio

Dans les entrailles d'un monstre flottant

FAMILLE
MICRO-AVENTURES
EN BELGIQUE

CONSEIL
PLANDU



Regie
Medias
Régionaux.be

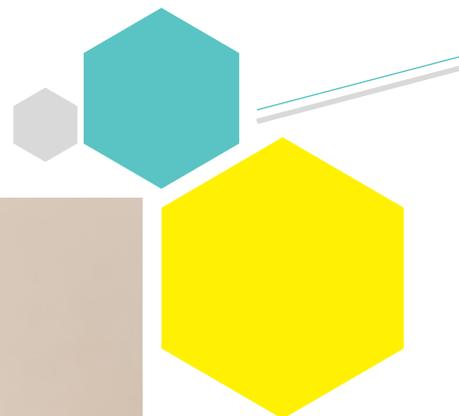


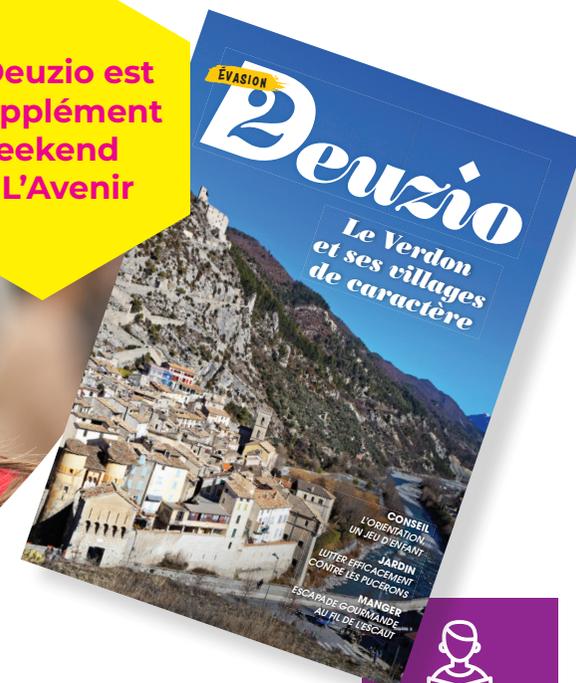
Table des matières

■ Présentation et chiffres clés	3
■ Rubriques et dossiers	4
■ Formats disponibles et tarifs national et régional	5
■ Publi-reportage	6
■ Native	7
■ Formules créatives	8
■ Informations techniques	9

Deuzio



Le Deuzio est
le supplément
weekend
de L'Avenir



142 000*
lecteurs/semaine

73 175**
exemplaires

Ce magazine gratuit, généraliste, intemporel et familial touche tous les membres de la famille, et particulièrement les femmes, via ses rubriques variées, son contenu de qualité, son actualité légère et son contexte détendu.

Bref, il fournit un plaisir visuel et de lecture comme aucun autre supplément weekend, tout en gardant un format pratique.

Il est le rendez-vous du samedi à ne pas manquer !



n°1 des suppléments weekend
de presse quotidienne francophone

46 %

54 %



72 % sont responsables
des achats



52.3 % en
groupes sociaux 1-4

*SOURCE : CIM Press septembre 2020 Belgium 12+ (P + D)

** Journal version papier et digital



PLANNING

Dossiers	Date	Semaine
Tourisme en Province de Liège	1 ^{er} avril	13
Tourisme en Province du Hainaut	8 avril	14
Tourisme en Provinces de Namur et du Brabant Wallon	15 avril	15
Tourisme en Province et Grand-Duché de Luxembourg	22 avril	16
Produits wallons alimentaires	23 septembre	38
Fêtes de fin d'année	2-9-16 décembre	48-49-50

Rubriques ouvertes à la PUB dans chaque édition

- Jardins/maison
- Recettes
- Beauté/mode/tendance
- Famille
- Santé/psy
- Mobilité
- Tourisme

Formats disponibles



Surface utile
391 L x 270 H

À bords perdus

410 L x 297 H

+ 3mm de bords perdus =

416 x 303mm

(matériel à livrer)



Surface utile
186 L x 270 H

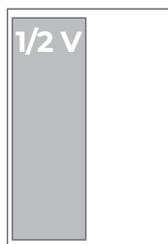
À bords perdus

205 L x 297 H

+ 3mm de bords perdus =

211 L x 303 H

(matériel à livrer)



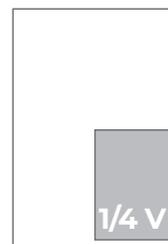
Surface utile
90 L x 270 H



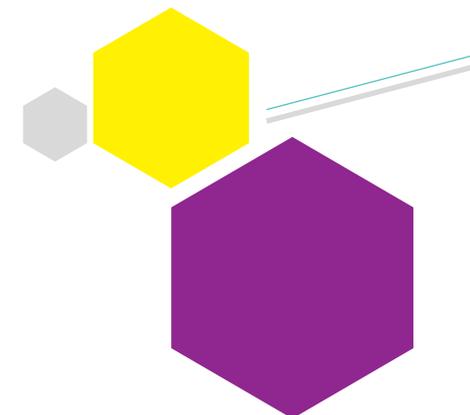
Surface utile
186 L x 135 H



Surface utile
186 L x 63 H



Surface utile
90 L x 135 H



Tarifs NATIONAL & RÉGIONAL (tarif national -50%)

Formats	TARIF NATIONAL			
	PANO	1/1	1/2 V ou 1/2 H	1/4 V ou H
ROP	9 880 €	4 950 €	3 330 €	1 840 €
Cover 2		6 430 €		
Page de droite		6 180 €		
Cover 4		7 410 €		

TARIF RÉGIONAL =
-50%
à déduire du
TARIF NATIONAL

Emplacements préférentiels

Page ou page à bords perdus

Couverture 2, 4 ou page de droite

Publi-reportages

Forme de publicité dont le contenu est rédigé sous le contrôle de l'entreprise qui le finance et qui présente en détail les caractéristiques d'une offre ou d'un produit.

Précédé de la mention «Publi-reportage».

La police du texte est différente des polices Deuzio (ITC Avant-garde Gothic, Bodoni, Tekton).

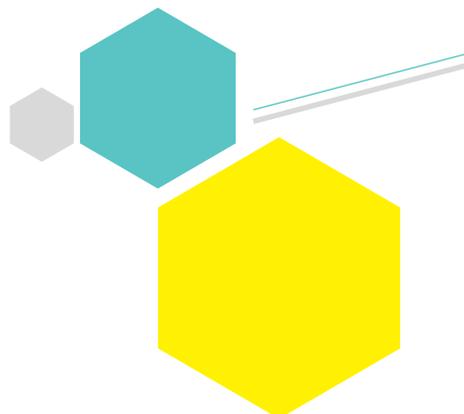
Votre logo est repris dans la mise en page.

Le publi-reportage est toujours encadré ou sur un fond permettant de déterminer les contours.

Publi-reportages

Le tarif appliqué est calculé sur base du tarif de l'espace publicitaire **majoré de 10 % et des frais techniques** (correspondant de presse + photos).

Format	Frais techniques
1 page	200 €
1/2 page	150 €



Publi-reportage

Espace Mode Saint-Georges fait peau neuve

La crise sanitaire et les fermetures imposées en 2020 n'ont pas eu raison des projets de l'entreprise familiale au-beloie Espace Mode. Celle-ci a tenu à maintenir son planning et à réaliser les changements prévus de longue date au sein de son magasin Espace Mode de Saint-Georges. Après cinq mois de travaux de gros-œuvre pour agrandissement et un mois de fermeture totale de la boutique, l'enseigne vient de rouvrir ses portes. Et les premiers clients à avoir redécouvert les lieux sont conquis!

ESPACE MODE, UNE EXPÉRIENCE
Fort de ses 9 magasins, tous implantés en Wallonie, Espace Mode se positionne aujourd'hui comme une enseigne incontournable du multimarque. Actif depuis plus de 30 ans dans le secteur de la mode homme, dame et enfant, il propose à ses clients un concept sans cesse optimisé. Son credo: être au plus proche de ceux-ci, les accompagner dans toutes les phases de leur vie et dans tous les événements et satisfaire tant leurs attentes que leurs envies. Bref, être complice de leurs émotions.

ENVIE DE DÉCOUVRIR LE CONCEPT PAR VOUS-MÊME ?
Rendez-vous sur notre site www.espacemode.be ou sur nos pages Facebook et Instagram (@espacemode.be). Cela étant, nos équipes se feront un plaisir de répondre à vos questions si vous avez besoin de plus amples informations.

UN MAGASIN ENTIÈREMENT RELOOKÉ
Après 10 ans, le plus petit des Espace Mode (830m²) se devait d'être agrandi et relooké afin d'offrir à ses clients une expérience shopping optimale. Les travaux d'agrandissement, qui ont ajouté 400m², et de transformation permettent aujourd'hui d'offrir plus d'espace, plus de confort et une offre élargie. « Du sol au plafond, presque tout a été transformé. Un nouveau comptoir, de nouvelles cabines plus spacieuses et de nouveaux éclairages ont été aménagés afin d'offrir un concept plus chic, moderne et chaleureux à nos clients », précise Maxime Meeckers, responsable commercial. Le parking et les abords ont également été réaménagés et agrandis. Ceux-ci seront parson nouveau magasin dans le courant du mois de mars. « Enfin, nous avons enfin décidé de mettre l'accent sur les économies d'énergie. Les éclairages seront tous en LED, des panneaux photovoltaïques recouvrent l'ensemble de la toiture et le magasin a été complètement isolé afin de se rapprocher au maximum de l'auto-suffisance », conclut Maxime Meeckers.

UNE OFFRE PLUS COMPLÈTE
Suite à cette rénovation, l'enseigne souhaite aussi proposer une gamme encore plus grande au sein de ces nouveaux espaces, que ce soit via des collections plus complètes ou via l'arrivée de nouvelles marques. Avec un leitmotiv: sélectionner des marques de qualité.
Cette augmentation de l'offre pourrait d'ailleurs amener l'enseigne à embaucher de nouveaux collaborateurs de vente afin de maintenir son niveau de service et de conseil. Envie de rejoindre l'équipe? Toutes les offres d'emploi sont publiées et visibles sur le site de l'enseigne: www.espacemode.be.

ESPACE MODE Saint-Georges
Rue Campagne du Moulin, 1/02
4470 Saint-Georges-sur-Meuse
Tél. : 04 228 88 48
Tous les jours 09:30-18:30
dimanche Fermé
lundi 13:00-18:30



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. Étant 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 s'est souvent mentionné sous le terme de sodium (6g de sel équivaut à 2,5g 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 ragouts, 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.

N'hésitez pas à ajouter toutes sortes d'herbes à vos plats pour leur donner plus de goût.

Évitez les sauces dont certaines sont très salées

- Évitez les en-cas salés 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.

Vous voulez en savoir plus sur votre consommation de sel ? Vous êtes curieux de découvrir « les dessous » du sel dans votre alimentation ? Faites donc **le test du sel!**

Contenu sponsorisé réalisé par l'Avenir Advertising en collaboration avec Beceel

Hochepot de pommes de terre, céleri et maquereau

Étapes de préparation (pour 2 portions)

Lavez les pommes de terre et coupez-les en quatre. Cuisez-les 5 minutes dans un fond d'eau, égouttez-les et laissez-les s'évaporer. 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 les tiges en fins morceaux. Coupez le maquereau en morceaux.

Chaufez le Beceel Original dans une sauteuse (ou un wok) antiadhésive et cuisez-y les morceaux de pommes de terre avec les carottes et le céleri entre 7 et 10 minutes pour qu'ils soient dorés et bien cuits. Poivez.

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

Ben appétit!

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

Ingredients

- 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. picaçilly

Group Unilever
Siège social:
Rue de l'Industrie, 13
L-8999 WILHELM (Lux.)
©2018 Beceel NV
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)

Tarifs

Tarifs disponibles sur demande

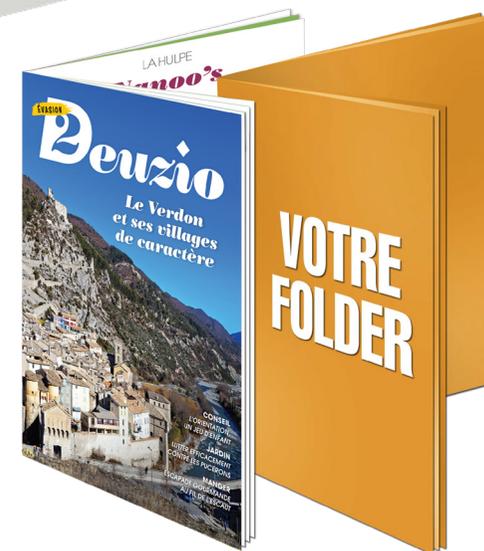
Native Advertising / publicité de contenu

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 - 1 sauf jours fériés si publi-rédactionnel fourni par le client

Jeudi 16h30 semaine - 3 sauf jours fériés si publi-rédactionnel à rédiger par un de nos correspondants



NOS SOLUTIONS CRÉATIVES

De quoi s'agit-il ?

- **Possibilités créatives** dans le supplément week-end de L'Avenir
- **Plus d'impact** pour vos campagnes, une palette d'outils de communication à votre service !

Nos formules

■ Collage carte standard**:

- Frais techniques: **3150 €**
- 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

■ Folder 8 pages :

- Folder Fixe 8 pages : **4215 €***
- Folder Libre 8 pages : **4540 €***

*Prix minimum Variable. À confirmer suivant semaine de parution 2023



Contact & livraison

Adresse de livraison :

REMY ROTO
Rue de Rochefort 211,
5570 Beauraing

Contact :

Marjorie Bernard
marjorie.bernard@remyroto.be
082/71 02 45

Fiche d'identification

Veillez coller sur au moins deux faces de la palette,
une fiche d'identification reprenant les données suivantes :

- Nom du client
- Nom du ou des magazines
- Nom de la brochure
- Date de l'encartage
- Nombre total de brochures sur la palette
- Numéro individuel de la palette
- Poids de la palette
- Nom de la personne à contacter, adresse et n° de téléphone de l'imprimeur

Finition de la palette

Chaque envoi de matériel doit être accompagné d'une note d'envoi reprenant au minimum les informations suivantes : nom du donneur d'ordre, nom de l'annonceur, date et titre de toutes les éditions dans lesquelles le matériel doit être prévu, nom du thème ainsi qu'une référence au numéro de l'ordre correspondant.

INFORMATIONS TECHNIQUES

MATERIEL & NORMES D'IMPRESSION

Livraison électronique des annonces pour nos journaux (Coldset) 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 GRAPHIQUE	TEXTES
<p>Selon les normes de Medibel+:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pour Deuzio <p>ISOnewspaper 26v4</p> <p>A mentionner dans le nom du fichier PDF: ..._INP.pdf</p> <p>Les annonces utilisant une couleur d'apoint 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 - 0476/60 22 07

DÉLAIS DE CLÔTURE

ENVOI DU MATÉRIEL

Par e-mail à production@regiedesmediasregionaux.be
pour le **jeudi 12h00 semaine - 1**

NOM DU FICHER

JJMMAA_TIT_CLIENT_THEME_INP.PDF

JJMMAA = premier jour d'insertion de l'annonce

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

• **DEU** pour Deuzio

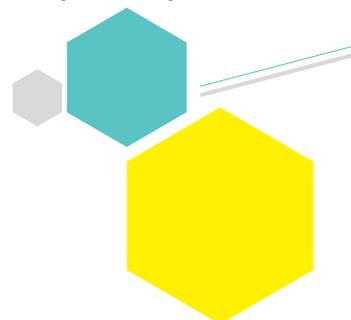
CLIENT = le nom du client / annonceur (ex. Armani)

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.





**Vous souhaitez plus
d'informations ?**



info@regiedesmediasregionaux.be



www.regiedesmediasregionaux.be

RMR

Régie des Médias Régionaux.be