DEUZIO

Tarif régional 2024

Régie Médias Régionaux.be

DEUZIO

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

Régie Médias Régionaux.be

DEUZIO

Le Deuzio est le supplément weekend

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 incontournable du samedi à ne pas manquer !
Disponible dans nos 3 titres : L'Avenir, la DH et La Libre.

L'avenir **400.223** lecteurs/parution

DH Les Sports+ **319.320** lecteurs/parution

La Libre Belgique **247.425** lecteurs/parution

46 %

54 %

75 % sont responsables des achats

51 % font partie des groupes sociaux 1-4

*SOURCE : CIM PRESSE 2023 16+ P+D
** Journal version papier et digital

DEUZIO

DOSSIERS 2024

PLANNING DOSSIERS dans DEUZIO by l'avenir

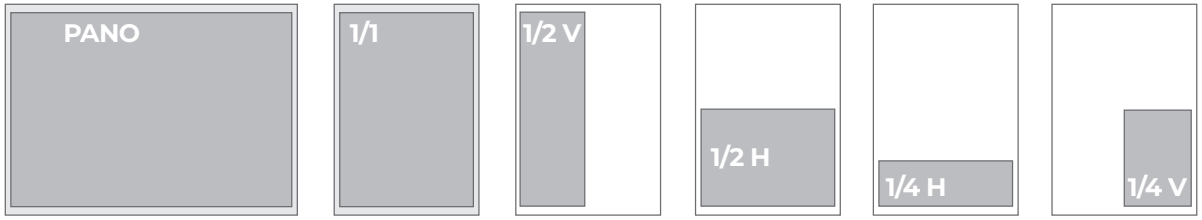
Parution	Semaine	Actions/thématiques	Date de clôture
06-04	14	Tourisme en Province de Hainaut	22-03-2024
13-04	15	Tourisme en Provinces de Namur/Brabant Wallon	29-03-2024
20-04	16	Tourisme en Province de Liège	05-04-2024
27-04	17	Tourisme en Province/Grand-Duché de Luxembourg	12-04-2024
12-10	41	Tourisme en Wallonie	27-09-2024
07, 14, 21-12	49-50-51	Fêtes de Fin d'Année	Jeudi S -2

Rubriques ouvertes à la PUB dans chaque édition

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

DEUZIO

Formats disponibles



Surface utile
432 L x 300 H

À bords perdus
450 L x 320 H
+ 5 mm de bords perdus =
460x 330mm
(matériel à livrer)

Surface utile
207 L x 300 H

À bords perdus
225 L x 320 H
+ 5 mm de bords perdus =
235 L x 330 H
(matériel à livrer)

Surface utile
100 L x 300 H

Surface utile
207 L x 146 H

Surface utile
207 L x 69 H

Surface utile
100 L x 146 H

Tarifs NATIONAL

	TARIF NATIONAL			
Formats/Emplacement	**By l'avenir**	**By DH Sports**	**By La Libre**	**Toutes éditions**
PANO	12.400 €	12.660 €	9.560 €	25.965 €
1/1 ROP	6.200 €	6.330 €	4.780 €	12.983 €
Cover 2	7.750 €	7.915 €	5.975 €	16.230 €
1/1 à droite	6.820 €	6.963 €	5.258 €	14.281 €
Cover 4	8.680 €	8.860 €	6.690 €	18.173 €
1/2 H ou V	3.720 €	3.800 €	2.870 €	7.793 €
1/4 H ou V	2.320 €	2.370 €	1.790 €	4.860 €

TARIF RÉGIONAL = -50 % à déduire du TARIF NATIONAL

Emplacements préférentiels
Page ou page à bords perdus

Couverture 2, 4 ou page de droite

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

DEUZIO

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 **et des frais techniques** (correspondant de presse + photos).

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

Taille de l'article :
1 page : 3.500 signes hors espaces + 3 photos
½ page : 2.000 signes hors espaces + 2 photos

CONTENU DE PARTENAIRE

Du foie gras local
pour un plus grand respect animal

Le foie gras n'a pas forcément bonne presse… Un éleveur de canards de Fraiture (Sprimont), Marc Lamy, nous en dit plus sur les méthodes qu'il utilise pour élaborer ses produits dans les règles de l'art et le respect de l'animal.

En cette fin d'année, les mets de fêtes reviennent à l'avant-scène… Homard, crustacés, dinde et… foie gras ! Ce produit de luxe n'a pourtant pas toujours bonne réputation… Mais si l'on a à cœur le bien-être animal, le mieux est de choisir avec soin le lieu où l'on se fournit.

« Une production artisanale comme la mienne n'a rien à voir avec une production industrielle, note Marc Lamy, éleveur de canards. En effet, j'évolue au milieu de mes canards tout au long de l'année et s'il y en a un qui semble mal en point, je ne l'engraisse pas. Pour un bon produit, je pars du principe qu'il faut connaître ses bêtes, et leur offrir un traitement personnalisé. »

Ce n'est évidemment pas le cas dans les industries où les ouvriers engraissent des canards alignés par milliers dans un objectif de rentabilité. Chez Marc Lamy, l'élevage est de type extensif, c'est-à-dire qu'il ne recherche ni une forte productivité individuelle par animal, ni par unité de surface.
« Seuls 3 à 4 000 bêtes sont consommées chaque année », note l'éleveur. Une approche que l'on retrouve chez la majorité des producteurs locaux, dont la qualité prime sur la quantité.

Pas que du foie gras

L'avantage d'un producteur local est aussi sa liberté : sa production est plus vaste que le seul foie gras. « Nous fabriquons de nombreux produits comme des rillettes, du pâté, des cuisses confites, des escalopes de canard… Il s'agit d'un travail prenant et exigeant, et j'ai la chance de pouvoir compter sur ma femme dans cette aventure. Le plus prégnant n'est pas l'élevage, mais bien la transformation en produits de bouche, mais aussi la mise en verrine, l'étiquetage… »

Une vie de canard…

Au cours de leur vie, les canards gambadent à l'extérieur, dans le foin, et se nourrissent selon leurs besoins. L'alimentation assistée survient les onze derniers jours de leur vie sur une durée de quatre mois et demi et moyenne. « Leur foie n'est pas un foie malade,

@ Mélanie Meinbach

ils ont l'habitude de consommer de grandes quantités d'aliments, comme par exemple, dans la nature, des poissons entiers : il s'agit d'oiseaux migrateurs qui ont besoin de réserves de façon structurelle.
Trois études ont d'ailleurs montré que le foie de canards engraissés était revenu à la normale quinze jours plus tard. Leur jabot est en outre flexible, et se dilate la semaine précédant la phase d'engraissement grâce à un mélange de graines que nous leur donnons matin et soir. Ils ont aussi la faculté de digérer très rapidement grâce à leur système digestif particulier, bien différent du nôtre. »

Une visite des députés wallons

L'élevage de Marc Lamy a reçu la visite de députés wallons suite à une pétition, entre autres, de Gaïa (une association veillant au bien-être animal).
« Comme beaucoup, les membres de la députation s'étaient fait la promesse de ne plus jamais manger de foie gras à cause de la cruauté supposée qui était infligée aux canards. Mais après avoir visité mon élevage, ils ont compris comment je travaillais et apprécié l'attention que je portais à mes canards…
Cela m'a évidemment fait extrêmement plaisir. »

Quelques recettes autour du canard

• La cuisse confite. « Il s'agit là de l'un de nos mets. On achète la cuisse sous-vide, et il suffit de la réchauffer au bain-marie à 65° pendant vingt minutes – même si on peut aussi la laisser 2h. On y ajoute ensuite la sauce de son choix – par exemple une sauce aux champignons ou à l'orange. Étant donné la facilité de préparation, cette recette est idéale pendant les fêtes car on peut alors s'occuper de ses invités plutôt que de cuisiner… »

• Le foie gras mi-cuit. « Il s'agit aussi d'une préparation très simple pour les fêtes. Le mi-cuit est acheté sous-vide. On le pose simplement sur une assiette avec un confit, et on le sert avec le pain de son choix (brioche, cramique ou pain gris par exemple).

• L'escalope de canard et de foie gras. « Dans ce cas, il suffit de retirer les escalopes du congélateur vingt minutes avant la cuisson. On les cuit ensuite dans une poêle bouillante sans matières grasses, et on les retourne toutes les trente secondes jusqu'à ce qu'elles soient dégelées (pas plus de trois à quatre minutes en moyenne). On peut ensuite les déposer sur une compotée de rhubarbe. L'acidité de la rhubarbe se marie parfaitement bien à cette préparation. »

Comment devient-on éleveur de canards ?
Pour Marc Lamy, il s'agit d'une passion née alors qu'il visitait le Gers. « J'y ai été trois fois et j'y ai rencontré plusieurs producteurs de canards. Cela m'a donné l'idée – moi qui étais maçon à l'époque – de me lancer dans cette activité. Mais cela ne s'est pas fait sans mal, c'était même un peu le parcours du combattant : j'ai dû suivre des cours sur l'élevage et l'engraissement des canards à foie gras (c'est une obligation en Belgique), construire une étable, fidéliser la clientèle… J'ai connu une longue période de transition entre mon ancienne et mon actuelle profession. »
N'est pas éleveur qui veut !

Consommer local, c'est…

- Être acteur de sa consommation : consommer ce que l'on veut et poser des choix responsables
- Être l'artisan de son alimentation : composer son assiette avec les produits qu'on aime et les préparer à sa façon
- Privilégier la proximité et la confiance : connaître les producteurs et l'histoire des produits que l'on consomme
- Consommer en protégeant l'environnement : choisir ses produits en ayant conscience de leur impact sur la nature

Envie de cuisiner plus local ? De bénéficier d'une mine d'infos sur le sujet ? Rendez-vous sur #jecuisinelocal.be

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

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'adapteront 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 2,5g 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 ragoûts, 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.
- Evitez 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.

Evitez les sauces dont certaines sont très salées

- Evitez 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.
- Evitez 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 « les dessous » du sel dans votre alimentation ?

Faites donc **le test du sel** !

Hochepot de pommes de terre, céleri et maquereau

Etapes 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.

Chauffez le Becel 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. 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.

Bon appétit !

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

Ingrédients

- 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 Becel Original (liquide) (15 g)
- 2 c. à s. piccalilly

Becel
Groupe Unilever
Siège social |
Rue de l'Industrie, 13
L-8399 WINDHOF (Lux.)
info@becel.be
Tel: +352 26 10 81 16
www.becel.be

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

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

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

Possibilité de folder détachable

Pagination : multiple de 4 pages

Imprimé en même temps que le Deuzio

Même papier, même format

Devis sur demande

DEUZIO

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
Selon les normes de Medibel+: • **pour Deuzio** **ISOnewspaper 26v4** A mentionner dans le nom du fichier PDF: **..._INP.pdf** Les annonces utilisant une couleur d'appoint doivent être livrées en CMYK	1.15 D pour le Noir 0.90 D pour le Cyan 0.85 D pour le Magenta et Yellow Tolérance autorisée : ± 0.10 **Epaisseur de ligne minimale:** · Positif: 0,5 pt · Négatif: 0,8 pt	Caractère minimal · Positif : corps 8 points · Négatif (en aplat): corps 10 Pts gras · Négatif (en trame): corps 12 Pts gras **QR-Code** Résolution: minimale 300 dpi Format: minimale 2,5 cm Uniquement Noir & Blanc

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**

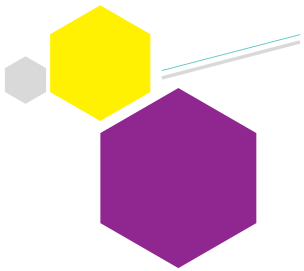
NOM DU FICHIER

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.



Régie
Médias
Régionaux.be

www.regiedesmediasregionaux.be
info@regiedesmediasregionaux

boostevosactivités

Editions de L'Avenir Presse SRL - Route de Hannut, 38 - 5004 BOUGE