



Marketing

27 mars 2024

Dindon
Québec

2023

Dindon
Québec





Objectifs

1. Augmenter la consommation du dindon

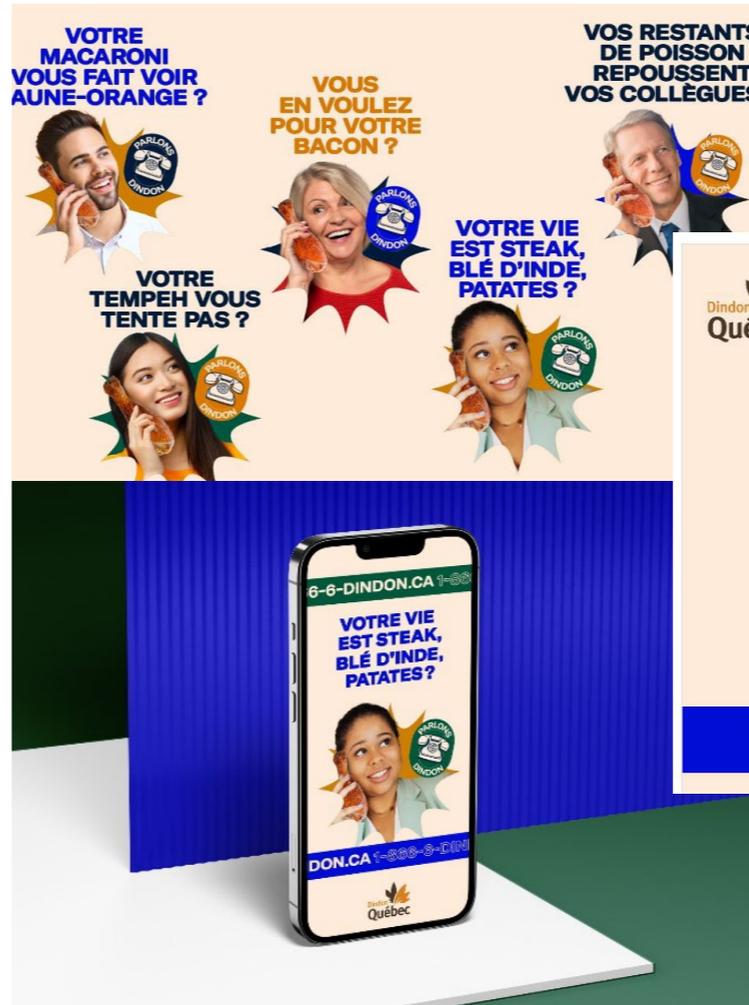
- Étendre la consommation à l'année
- Conserver le marché des fêtes vs les concurrents établis (protéine animale)

2. Rendre la marque plus présente et significative

- Valoriser le dindon du Québec
 - Inciter à demander le dindon du Québec
- 

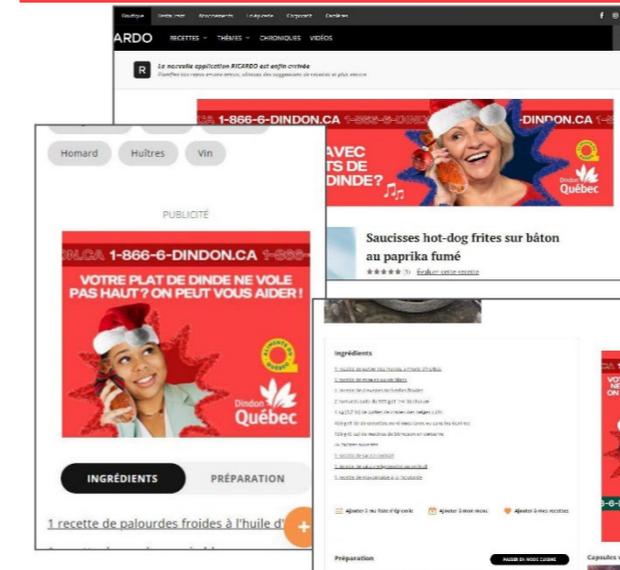
Parlons Dindon Été 2023

- Impressions: 2,9 M
- Clics: 11 491
- CTR (taux de clics): 0,38 %
(Benchmark industrie: 0,05%-0,10%)
- Visites sur le site web: 9 504



Temps des fêtes RICARDO

- Partenariat *Aliments du Québec*
- Article RICARDO
 - Pages vues: 14 491 (+236%)
- Impressions totales: 941 804 (+10,8%)
- Clic: 1 965
- CTR: 0,34% (+10% norme)



Le Dindon du Québec sur les produits d'ici

- Logo sur la boîte festive de *Le Chef et moi*



Passez les fêtes sans tracas avec la boîte festive DUX !

Cette année, offrez-vous une pause festive sans les tracas de la cuisine. Avec la boîte festive de dinde du Marché DUX, la magie des fêtes se savoure sans effort. Commandez dès maintenant cette exclusivité composée d'une dinde entière précuite sous vide, accompagnée d'une sauce traditionnelle « gravy » et d'une délicieuse sauce aux canneberges. Pas de dinde trop cuite et sèche avec la cuisson sous-vide, préservant les saveurs naturelles du dindon pour une expérience tendre et juteuse.



Facilitez votre repas des fêtes sans compromis sur le goût ! La date limite de commande est le 18 décembre 2023 à 17h.

Ne tardez pas, réservez maintenant

GARDER REFRIGÉRÉ / KEEP REFRIGERATED

BOÎTE FESTIVE DINDE / TURKEY BOX

PRÉSENTATION SUGGÉRÉE / SUGGESTED SERVING

5.6 Kg

lechefetmoi
Le meilleur de la cuisine sous-vide

DINDE ASSAISONNÉE CUITE - SAUCE AUX CANNBERGES SAUCE TRADITIONNELLE
SEASONED COOKED TURKEY - WHOLE CRANBERRY SAUCE TRADITIONAL GRAVY

PRÊT / READY 60 MIN.

Le dindon sur les réseaux sociaux

- Plus de 105 publications Facebook et Instagram
- Abonnés Facebook: 47 883
- Abonnés Instagram: 856
- Visites sur le site web: 61 918
- 5 infolettres
 - Taux ouverture: 50,85%
 - Nombre d'abonnés: 97 217

Le Dindon du Québec
Published by Clémence Vargier · October 10 · 🌐

Vous avez de délicieux restants de dindon rôti ? Profitez-en pour préparer des lunchs sains et protéinés pour la semaine ! 🍴

à notre amie sucrée : l'Érable du Québec. On partage tellement de...

Le Dindon du Québec
Published by Clémence Vargier · October 5 · 🌐

Qui a dit que plaire à tout le monde pour l'Action de grâce est impossible. 🙄
Notre recette de poitrines de dindon farcies aux carottes, glacées à l'érable saura satisfaire les invités bien attachés aux traditions, mais aussi ceux qui aiment ça quand on fait changement!

Célébrez l'Action de grâce avec le Dindon du Québec !

L'automne prend ses couleurs et annonce l'arrivée de l'Action de grâce. C'est le moment pour célébrer et se réunir avec gratitude en famille et entre amis. Dans cette édition spéciale de notre infolettre, découvrez des idées de recettes festives et conviviales mettant à l'honneur le Dindon du Québec. Préparez-vous régaler vos proches et à créer des moments inoubliables autour de la table cette longue fin de semaine.

Succombez aux délices de l'automne

C'est la saison des pommes et des courges ! Laissez-vous inspirer par nos recettes automnales et réconfortantes : les courges poivrées farcies au dindon, la salade de dindon, pomme, chou frisé et épeautre et les boulettes de dindon sauce extra-crémueuses aux pommes.

See insights and ads [Boost post](#)

👍 7 1 comment 2 shares

Like Comment Share

Author
Le Dindon du Québec



2024



Objectifs 2024

- **Augmenter la consommation du dindon**
- **Rendre la marque plus présente et significative**



Grandes lignes 2024



Nouvelle stratégie de réseaux sociaux – organique



Stratégie de réseaux sociaux en continu – sponsorisé



Campagne Dindon du Québec

Été/automne 2024 : désaisonnaliser le Dindon

Décembre 2024 – campagne de maintien pour la période des fêtes

MERCI

