



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 41 000 exemplaires

Date : 25 mars 2005



Vous présentent

L'ENTREPRISE AGRI-INNOVE INC.

Instigateur du Veau nature Bas-St-Laurent

Du veau tendre au goût unique, élevé sans hormone ni antibiotique, voilà la spécialité d'Agri-Innove depuis 1996. C'est à St-Octave de Métis qu'a débuté l'élevage du Veau Nature Bas-St-Laurent. Afin de répondre à une demande grandissante, Agri-Innove regroupe maintenant quelques entreprises qui font l'élevage des veaux selon des normes rigoureuses. Cela assure une production qui se démarque par des qualités distinctives :

VEAU DE GRAIN NOURRI À L'ORGE
Contrairement à la viande de veau alimenté au maïs que l'on retrouve sur le marché, le Veau Nature BSL est principalement alimenté à l'orge, ce qui le rend plus savoureux.

SANS HORMONE NI ANTIBIOTIQUE
La durée d'engraissement des veaux est plus longue, permettant de bannir l'utilisation d'hormones de croissance. La médecine naturelle homéopathique est également privilégiée.

ÉLEVAGE FAMILIAL
Agri-Innove s'est affilié à des agriculteurs dont les fermes produisent de 60 à 200 veaux par année. En comparaison, un élevage commercial produit annuellement de 500 à 1000 veaux.

DU VEAU BIEN DE CHEZ NOUS
Le Veau Nature provient exclusivement de la région, plus précisément de St-André-de-Rivière-du-Loup, St-Arsène, l'Île-Verte, St-Fabien, Baie-des-Sables, St-Octave-de-Métis, Sayabec et Causapsacal.

Le veau représente un choix santé puisque sa viande est maigre et

qu'elle constitue une source de protéine, de fer, de zinc, de phosphore, de magnésium et de vitamine B12. En y ajoutant les attributs de la production « nature » d'Agri-Innove, le Veau Nature Bas-Saint-Laurent est un aliment à ajouter à sa liste d'épicerie pour une saine alimentation.

Vous pouvez apprêter le veau de plusieurs façons, que ce soit en escalope poêlé, en rôti ou en sauté. Laissez aller votre imagination et savourez un produit régional de qualité supérieure et toujours frais. Pour vous inspirer, vous pouvez consulter le site www.veaunaturebsl.com. Vous y trouverez entre autres des techniques de cuisson propres à chaque coupe du veau ainsi que des recettes pour épater vos invités ou faire changement dans votre menu de tous les jours.

OÙ SE PROCURER LE VEAU NATURE BAS-ST-LAURENT ?

AMQUI
GP Amqui, 30, boulevard Saint-Benoit, Bic
Épicerie Brillant, 131, rue St-Jean-Baptiste, Mont-Joli
Alimentation de la Mitis IGA, 1330 boulevard Gaboury
GP Mont-Joli, 40, rue Doucet

RIMOUSKI
GP Rimouski, 92, 2e rue Ouest
La Coop IGA Extra, 375 boulevard Jessop
La Coop IGA Extra, 395 avenue Sirois
Métro Sirois, 465 boulevard St-Germain Ouest, Sainte-Flavie
Marché Labonté, 504, route de la Mer

DU VEAU POUR PÂQUES, c'est génial

METRO SIROIS
profession épicière



Hôtel Rimouski
HOTEL • RESTAURANT • CENTRE DE CONFÉRENCE

Séjour agréable, cuisine raffinée au goût d'ici

133 chambres et 52 suites • 16 salles de réunions • Restaurant / Bistrot • Internet haute vitesse
Piscine intérieure et glissade d'eau • Spa, salle d'exercice • Centre de santé



225, boul. René-Lévesque Est, Rimouski / 1 800 463-0755 • www.hotelrimouski.com

Un réseau de distribution spécialisé en alimentation



Distributions Paul-Émile Dubé Ltée
SPÉCIALISTE EN ALIMENTATION
385, rue des Chevaliers
Rimouski
(418) 724-2400
www.dpdp.ca