



# RACONTONS L'HISTOIRE DES HUÎTRES DU NOUVEAU-BRUNSWICK

L'histoire de notre marque est ce qui détermine les communications en lien avec les offres collectives d'huîtres du Nouveau-Brunswick. Lorsqu'on raconte l'histoire des huîtres du Nouveau-Brunswick, notre public (consommateurs, marchands, distributeurs, chefs et restaurateurs) nous connaît et sait ce qu'il peut attendre de nous.

Notre histoire est fondée sur les huîtres de haute qualité qui sont cultivées de façon naturelle au Nouveau-Brunswick par les producteurs responsables de la croissance de l'industrie mondiale des huîtres. Grâce à leurs nombreuses années d'expérience, ils ont su perfectionner leurs pratiques et mettre au point une technologie avancée qui est utilisée dans le monde entier. Ils ont ainsi pu créer des conditions favorables à la croissance et assurer que nos huîtres soient de la plus grande qualité.

Ce qui donne aux huîtres du Nouveau-Brunswick un caractère unique – leur propre merroir – ce sont les caractéristiques des baies du Nouveau-Brunswick. Les eaux dans lesquelles croissent les huîtres, le phytoplancton dont elles se nourrissent, les marées et les courants qui les entourent ainsi que la teneur en minéraux des fonds marins ont tous un effet sur leur profil gustatif. Les baies nordiques et riches du Nouveau-Brunswick créent les conditions parfaites pour qu'une variété d'huîtres de haute qualité puissent prospérer. De plus, les eaux froides et les hivers rigoureux favorisent leur endurance, ce qui contribue à prolonger leur durée de conservation.

## VISION DE LA MARQUE

Que le Nouveau-Brunswick soit reconnu comme la capitale de l'huître au Canada, offrant une variété d'huîtres à la fois polyvalente et unique, récoltées dans les baies du Nouveau-Brunswick.

## POSITIONNEMENT DE LA MARQUE

Le Nouveau-Brunswick offre une variété d'huîtres uniques, d'une qualité et d'un goût constants, cultivées de façon naturelle toute l'année.

## PILIERS DE LA MARQUE

- 1. Qualité :** Huîtres canadiennes de haute qualité cultivées le plus au nord, dans les eaux froides du Nouveau-Brunswick.
  - a. Eaux froides de l'Atlantique : Avec des courants et des conditions climatiques qui varient, chaque baie produit des huîtres très fraîches qui ont une longue durée de vie.
  - b. La qualité : Les conditions de culture idéales permettent un approvisionnement constant en produits ostréicoles de haute qualité.
  - c. Sécurité alimentaire : Assurée par le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM), qui répond à certaines des normes les plus élevées au monde et vise à protéger les consommateurs sur les marchés nationaux et internationaux.
- 2. Goût :** Le goût délicieux et la texture de nos huîtres sont le résultat des baies et des côtes du Nouveau-Brunswick, uniques et riches en nutriments.
  - a. Emplacement géographique : Les eaux froides et les zones isolées du Nouveau-Brunswick et du Canada atlantique créent des baies et des côtes riches en nutriments.
  - b. Goût et texture : Les caractéristiques des huîtres varient en fonction de la variété et de la baie d'où elles proviennent.
- 3. Durabilité :** Nos huîtres proviennent de producteurs expérimentés et d'installations de transformation à la pointe de la technologie qui se soucient de la durabilité et qui pratiquent une culture naturelle.
  - a. Expérience : Des producteurs qui travaillent dans le secteur depuis de nombreuses années.
  - b. Patrimoine : Des techniques de culture naturelle et des traditions qui existent depuis de nombreuses décennies.
  - c. Innovation : Des pionniers de la technologie de culture.
  - d. Conscience environnementale : Tout ce que nous faisons concorde avec nos valeurs.



## VALEURS DE LA MARQUE

Les valeurs de la marque des huîtres du Nouveau-Brunswick sont : la qualité, le goût, l'innovation et la sûreté.

## PERSONNALITÉ DE LA MARQUE

La personnalité des huîtres du Nouveau-Brunswick : sincères, honnêtes, passionnés par notre métier, innovateurs tout en respectant la tradition.

## PROMESSE DE LA MARQUE

Les huîtres du Nouveau-Brunswick vous livrent les huîtres les plus fraîches, qui sont aussi uniques et pures que les baies où elles sont cultivées.

## LA VOIX DES HUÎTRES DU NOUVEAU-BRUNSWICK


Notre voix est ancrée dans notre personnalité et nos piliers. Ces piliers fournissent des lignes directrices pour ce que nous disons, et la personnalité aide à déterminer la façon dont nous le disons.

- 1. Qualité :** Huîtres canadiennes de haute qualité cultivées dans les eaux froides du Nouveau-Brunswick.
- 2. Goût :** Le goût délicieux et la texture de nos huîtres sont le résultat des baies et des côtes du Nouveau-Brunswick, uniques et riches en nutriments.
- 3. Durabilité :** Nos huîtres proviennent de producteurs expérimentés qui se soucient de la durabilité et qui pratiquent une culture naturelle, et d'installations de transformation qui ont le savoir-faire nécessaire pour produire et commercialiser les huîtres.

C'est pourquoi nous parlons d'une voix sincère, douce, artisanale (le « merroir ») et jeune.

## PROPOSITION DE VALEUR DES HUÎTRES DU NOUVEAU-BRUNSWICK

Les huîtres du Nouveau-Brunswick sont des huîtres de haute qualité qui offrent un goût frais, légèrement salé, avec une touche finale sucrée. Elles sont naturellement cultivées dans les eaux froides, préservées et riches en nutriments du Nouveau-Brunswick, au Canada.





# LES PRINCIPAUX AVANTAGES DES HUÎTRES DU NOUVEAU-BRUNSWICK

- **Innovation** : Le Nouveau-Brunswick est un pionnier dans l'industrie des mollusques et crustacés. Il a su transformer les techniques traditionnelles de culture en une technologie et des pratiques, maintenant adoptées à l'échelle mondiale, qui ont contribué à faire d'un passe-temps une réelle industrie.
- **Qualité** : Les huîtres du Nouveau-Brunswick sont réputées pour leur longue durée de conservation (30 jours). Elles vivent dans un environnement de qualité supérieure par rapport aux autres concurrents internationaux.
- **Naturelles** : Les huîtres du Nouveau-Brunswick sont cultivées dans un habitat naturel et de manière durable, sans aucun OGM. Les techniques actuelles limitent les nuisances qui existent dans la baie, protégeant ainsi les huîtres pendant leur croissance.
- **Variété** : Nos huîtres du Nouveau-Brunswick proviennent de partout au Nouveau-Brunswick, au Canada. Il y a 11 baies ostréicoles actives au Nouveau-Brunswick aujourd'hui. Chaque baie a des caractéristiques uniques qui influencent le profil gustatif des huîtres. C'est ce qu'on appelle le « merroir » des huîtres. Comme pour les vins et le sol ou la zone où poussent les raisins, les goûts uniques de l'huître sont déterminés par la baie où elle est cultivée. Essayez-les toutes pour découvrir une variété de goûts et de caractéristiques.

## MESSAGES DE SOUTIEN

### Consommateur final (mange à la maison)

#### Mots-clés :

- Haute qualité
- Fiabilité
- Fraîcheur

#### Message clé :

- Cultivées de façon naturelle dans les eaux préservées du Nouveau-Brunswick, nos huîtres offrent un goût savoureux et agréable dans le confort de votre foyer.
- Vos invités méritent des huîtres du Nouveau-Brunswick de la plus haute qualité, sans OGM, cultivées dans un habitat naturel et durable.
- Explorez le littoral du Nouveau-Brunswick et découvrez les saveurs uniques qui se cachent dans chaque baie. Comme un bon vin, il y a une huître pour chaque occasion.
- Les huîtres sont une bonne source de zinc, connu pour supporter un système immunitaire en santé.

### Consommateur final (mange au restaurant)

#### Mots-clés :

- Haute qualité
- Fraîcheur
- Délicieuses

#### Message clé :

- Saines et savoureuses, les huîtres du Nouveau-Brunswick sont de la plus haute qualité, sans OGM, et cultivées dans un habitat naturel et durable.
- En faisant d'un passe-temps une réelle industrie, le Nouveau-Brunswick a perfectionné l'art de cultiver des huîtres de haute qualité. Pourquoi ne pas commencer par les huîtres du Nouveau-Brunswick?

### Détaillants

#### Mots-clés :

- Partenariat avec les exportateurs
- Haute qualité
- Produits spécialisés qui répondent aux exigences des restaurants

#### Message clé :

- Cultivées grâce à une technologie de pointe dans les eaux froides et hostiles de l'Atlantique, les huîtres du Nouveau-Brunswick assurent un produit de qualité sans compromettre le goût et le rendement.
- Le Nouveau-Brunswick est un chef de file en matière de production sûre d'huîtres de qualité. La fiabilité signifie que les huîtres sont cultivées selon les normes les plus élevées au monde grâce à une technologie de pointe.

### Distributeurs/Magasins spécialisés

#### Mots-clés :

- Haute qualité
- Fiabilité
- Demandes du marché

#### Message clé :

- En tant que pionnier de l'industrie ostréicole, le Nouveau-Brunswick fixe la barre haute lorsqu'il s'agit de produire des huîtres de qualité, saines et constantes, qui sont appétissantes pour le consommateur.
- Les producteurs d'huîtres du Nouveau-Brunswick sont passionnés par la culture d'huîtres de haute qualité qui répondent aux besoins croissants du marché.

## MESSAGE CLÉ

**Les meilleures huîtres proviennent des eaux les plus pures. Les huîtres du Nouveau-Brunswick, cultivées naturellement.**

Les huîtres du Nouveau-Brunswick se distinguent par la qualité exceptionnelle des eaux qui bordent le Nouveau-Brunswick. Les conditions sont idéales pour la culture naturelle d'huîtres de qualité supérieure. Le résultat? Un produit unique, de qualité, et qui offre un goût délicieux tout au long de l'année.



### Service alimentaire/Restaurant

#### Mots-clés :

- Partenariat local
- Variété de produits
- Fiabilité
- Facilité de transport

#### Message clé :

- Cultivées dans les baies préservées du Nouveau-Brunswick selon les normes de sécurité les plus strictes, nos variétés d'huîtres offrent un goût frais toute l'année.
- Les huîtres font partie de nous. Bien avant que les huîtres ne deviennent le mets raffiné et populaire qu'elles sont aujourd'hui, nos producteurs du Nouveau-Brunswick perfectionnaient le savoir-faire de la culture des huîtres et l'ont partagé avec le monde entier.

