

COMMUNICATION

Démarche créative

**PACKAGING CHAMPIGNONS
EARL PERREAU**

Briefing

LES ÉLÉMENTS EXISTANTS...



Étiquette d'origine
à repenser avec
la distinction des
références pleurotes
et shiitakés


Pack
d'origine
à conserver



Carte de visite
utilisée par
l'entreprise mais
liée à une autre
activité : l'élevage
de poulet.

Briefing LA DEMANDE

- ✓ Une étiquette plus pratique pouvant servir à fermer le sachet
- ✓ Différenciation des références pleurotes et shiitakés
- ✓ Mise en évidence des informations légales
- ✓ Uniformisation du graphisme pour les différentes activités
- ✓ Positionnement graphique du produit :

 Local, artisanal / circuit court

 Traditionnel / qualité gastronomique

 Haute gamme / produit d'exception

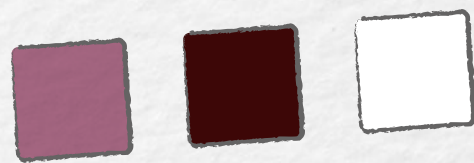
Piste 1

S'inspirer du logo et de la carte de visite déjà existants.

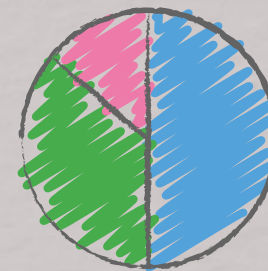


TYPOGRAPHIE 1

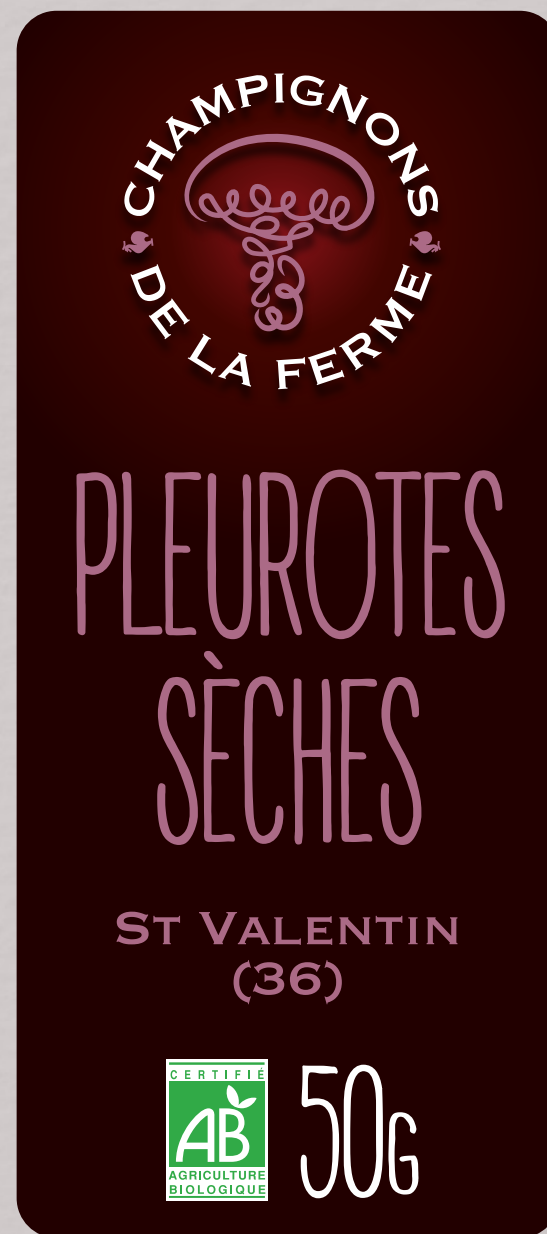
Typographie 2



POSITIONNEMENT GRAPHIQUE :



- Local, artisanal / circuit court
- Traditionnel / qualité gastronomique
- Haute gamme / produit d'exception





PLEUROTÉS
SÈCHES

ST VALENTIN
(36)



50g



SHITAKES
SECS

ST VALENTIN
(36)



50g



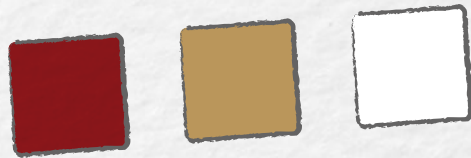
Piste 1-2

Challenger la première piste avec des couleurs liées à l'univers gastronomique.



TYPOGRAPHIE 1

Typographie 2



PLEUROTES
SÈCHES

ST VALENTIN
(36)



50g



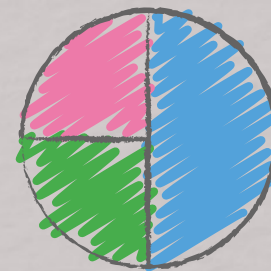
SHIITAKES
SECS

ST VALENTIN
(36)



50g

POSITIONNEMENT
GRAPHIQUE :



- Local, artisanal / circuit court
- Traditionnel / qualité gastronomique
- Haute gamme / produit d'exception



PLEUROTÉS SÈCHES

ST VALENTIN
(36)



50g



SHIITAKES SECS

ST VALENTIN
(36)



50g

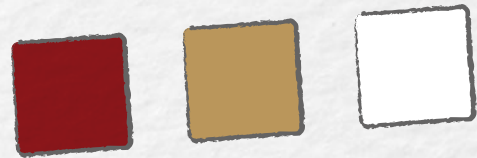


Piste 2

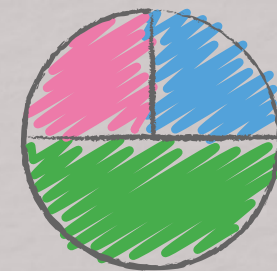
Crée une identité propre à l'entreprise suggérant la tradition et la gastronomie



TYPOGRAPHIE 1
TYPOGRAPHIE 2
TYPOGRAPHIE 2



POSITIONNEMENT GRAPHIQUE :



- Local, artisanal / circuit court
- Traditionnel / qualité gastronomique
- Haute gamme / produit d'exception



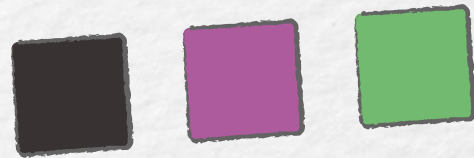
Piste 3

Crée une identité propre à l'entreprise
suggérant la modernité et le haut de gamme

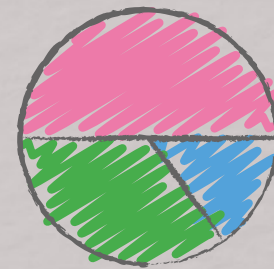
FERME
Nathalie
& Laurent
PERREAU



Typographie 1
Typographie 2



POSITIONNEMENT
GRAPHIQUE :



- Local, artisanal / circuit court
- Traditionnel / qualité gastronomique
- Haute gamme / produit d'exception



Pleurotes

SÈCHES

50g



FERME
*Nathalie
& Laurent*
PERREAU



Shiitakés

SECS

50g



FERME
*Nathalie
& Laurent*
PERREAU



Piste bonus



**FERME
DE DORMES**
SAINT-VALENTIN



**FERME
DE DORMES**
SAINT-VALENTIN



Développement

DOS DE PACK



✓ Déclinaison des étiquettes pour chaque dos de pack sur une surface réduite

✓ Insertion des mentions légales :

- Valeurs nutritionnelles
- DLUO
- Logos AB & Bio Europe

✓ Respect des contraintes de tailles minimales des logos et des corps de textes.

✓ Génération des codes barres (EAN)



Pleurotes

SÉCHÉS
40g

ST-VALENTIN  INDRE (36)

FERME
*Nathalie
& Laurent*
PERREAU



PLEUROTÉS SÉCHÉS

Pleurotes

SÉCHÉS

MODE D'EMPLOI

Placez les champignons séchés dans un saladier et recouvrez-les d'eau tiède environ 30 min. Remuez, égouttez et incorporez à vos différentes préparations, ils restitueront l'intégralité de leurs arômes.

IDÉE RECETTE : SAUCE AUX PLEUROTÉS SÉCHÉS

Après réhydratation, émincez **une échalote**, faites-la revenir dans une poêle avec **10g de beurre demi-sel** pendant 2 min. Ajoutez **30g de pleurotes** bien égouttés. Remuez et laissez dorer 3 min. Versez **2 cuillères à soupe de cognac** et faites flamber. Laissez encore une minute et versez **20 cl de crème fraîche** liquide. Salez et poivrez, remuez et laissez frémir quelques minutes afin que la sauce épaississe à votre convenance. Cette préparation sublimerait toutes vos préparations à base de viande, volailles, légumes, pâtes...

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)	
Valeur énergétique	1141 kJ 274 kcal
Glucides (dont sucres)	56,1 g 0,8 g
Lipides (dont acides gras saturés)	3 g 0,3 g
Protéines	23,8 g
Sel	0,03 g
Fibres	36,3 g



Shiitakés

SÉCHÉS
40g

ST-VALENTIN  INDRE (36)

FERME
*Nathalie
& Laurent*
PERREAU



SHIITAKÉS SÉCHÉS

Shiitakés

SÉCHÉS

MODE D'EMPLOI

Placez les champignons séchés dans un saladier et recouvrez-les d'eau tiède environ 30 min. Remuez, égouttez et incorporez à vos différentes préparations, ils restitueront l'intégralité de leurs arômes.

IDÉE RECETTE : COMPLÉMENT AROMATIQUE

Utilisez les shiitakés comme un condiment, leur saveur incomparable donnera un caractère gastronomique à vos plats de tous les jours !
Après réhydratation, hachez finement les shiitakés. Pelez et hachez **un oignon de Roscoff**. Faites revenir l'ensemble dans **un peu de beurre**. Salez, poivrez. Utilisez cette préparation tout simplement en complément de vos recettes habituelles, en mélange avec pâtes, riz, pizzas, quiches, tartes salées, poêlées de légumes, salades composées...

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)	
Valeur énergétique	1152 kJ 277 kcal
Glucides (dont sucres)	73,7 g 0,5 g
Lipides (dont acides gras saturés)	2,2 g 0,3 g
Protéines	13,3 g
Sel	2,1 g
Fibres	45,4 g





COMMUNICATION

www.444communication.com