

Graines de plantes aromatiques et officinales
Persil, thym, romarin, basilic, ciboulette ... ,
en pot, dans votre cuisine, sur votre balcon ou
encore dans votre jardin. Semez des plantes aro-
matiques et officinales qui serviront à parfumer
chacun de vos plats ou pour vos infusions.

RA - Term.AA

design de communication



Le grainetier **AROMATIK** réfléchit à la création d'une gamme de petits sachets destinés à la vente de graines aromatiques pour le jardinier amateur, et qui seront vendus en jardinerie.

Chaque sachet devra contenir une seule sorte de graine à raison de 3 grammes par sachet, soit à peu près 1000 graines.

Le choix se fera à partir de 3 échantillons représentatifs dont on vous confie la création : **CIBOULETTE, PERSIL** et **THYM**.

Il vous est demandé d'étudier conjointement :

1- la forme et la fonctionnalité de cet objet (en étant vigilant à une facilité de mise en oeuvre afin que le coût reste faible).

2- l'aspect graphique et plastique de ces sachets mettant en évidence formes, couleurs, matériau(x), visuel(s), typographie ...

Valeur d'usage :

les sachets devront permettre :

- l'emballage des graines
- l'accrochage en rayon de jardinerie

Image du produit :

- les produits devront impérativement porter le sigle «AROMATIK» et le verso présenter quelques indications textuelles (Date de semis des graines - Récolte de la plante - Exposition - Poids Net des graines).
- les 3 produits répondront à la notion de gamme en respectant une charte graphique commune.

Technique de fabrication :

- tout matériau possible (carton, textile, rivets, agraffes, ficelle, etc.).
- toutes techniques d'impression associées aux matériaux choisis
- mise en oeuvre correspondant aux exigences de la grande série industrielle.

1





À rendre :

Phase de recherches - 3 planches A2

- réalisation de planches de recherches sous forme de croquis, de schémas de principes, etc.

Phase d'approfondissement - 1 planche A2

- développement et justification du parti adopté.
- présentation des 3 sachets de graines.

Critères d'évaluation :

- diversité des esquisses.
- pertinence des réponses.
- pertinence du choix final.

Ciboulette

Espèce :
Nom Latin : *Allium Schoenoprasum* L.
Autre nom usuel : Civette - Brelette
Variété : Ciboulette
Famille : Alliacées (Liliacées)
Origine : Europe Occidentale, Asie Septentrionale

La ciboulette : Aromate de la famille de l'ail, on peut la cultiver en pleine terre, en jardinière ou en pot sur un rebord de fenêtre. La ciboulette est utilisée principalement en condiment pour les omelettes et les salades. Elle est également très décorative avec ses fleurs mauve en boule très caractéristique de la famille des alliums de Mai à Août.

Semis des graines : Mars à Mai
Récolte de la ciboulette : Avril à Novembre
Hauteur : La ciboulette atteint en moyenne 15 cm
Exposition : ensoleillée

Conseil de semis : Semis des graines en place directement après que tout danger de gelée soit écarté et couvrir légèrement de terre, éclaircir à 15 cm de distance en tout sens.

Espacement du semis : 15 cm par 15 cm
Température minimale du semis conseillés : 15 °C
Levée des graines : 10 à 15 jours
Valeur Nutritive : Kcal au 100 gr

Poids Net des graines : 3 gr = +/- 1000 graines



Persil

Espèce :
Nom Latin : *Petroselinum sativum*
Inscription au catalogue européen : Commun 2
Autre nom usuel : -
Variété : Commun 2
Famille : Apiacées (Ombellifères)
Origine : Europe méridionale

La persil commun 2 : Variété résistant au froid avec de nombreuses folioles triangulaires, dentelées, de taille moyenne vert foncé. Repousse rapidement et répétitivement. Le persil est une plante cultivée pour ces feuilles très aromatique et riches en vitamines, finement ciselée il est utilisé comme condiment dans beaucoup de plat cuisiné. Cueillez les feuilles au fur et à mesure de vos besoin, afin d'obtenir le meilleur de son arôme pensez à le cueillir tôt le matin.

Semis des graines : Février à Septembre
Récolte des persil : Tout l'année
Hauteur : Le persil atteint en moyenne 25 à 30 cm
Exposition : Mi-ombre

Conseil de semis : Semis des graines en place directement de Février à Septembre à 1 cm de profondeur, plombez avec le dos du râteau, arroser le sol même en cas de pluie. Eclaircir les semis tous les 25 à 30 cm. En hiver, protégez les plants du froid pour une récolte dès la fin des gelées. Pour faciliter la germination, faire tremper les graines dans l'eau tiède durant 24 heures. En pot, semez dans un terreau léger et maintenir le terreau humide durant toute la période de germination.

Espacement du semis : 25 cm par 30 cm en tout sens
Température minimale du semis conseillés : 17 °C à 24 °C
Levée des graines : 20 à 30 jours
Valeur Nutritive : - Kcal au 100 gr

Poids Net des graines : 3 gr = +/- 1000 graines



Thym

Espèce :
Nom Latin : *Thymus Vulgaris Hyemalis*
Autre nom usuel : -
Variété : Thym Commun d'hiver
Famille : Lamiacées (Labiées)
Origine : Bassin Méditerranéen

Le thym : Arbrisseau Vivace très aromatique, le thym possède énormément de vertus, antiseptiques, digestif, culinaires etc. c'est un des ingrédients essentiels du bouquet garnis. Une fois dans votre jardin il est disponible toute l'année, il n'est donc pas utile de le récolter. Faites la cueillette au fur et à mesure de vos besoin de préférence le matin afin de prélever le maximum d'arôme.

Semis des graines : De Mars à Juillet
Récolte des persil : Tout l'année
Hauteur : 20 à 60 cm
Exposition : Ensoleillée à Mi ombre

Conseil de semis : Semis de Mars à Juillet en pépinière et recouvrir les graines de 5 mm de terre, tassez légèrement, quand les plants sont assez forts vous pourrez les repiquez en place de Décembre à la mi-Avril. Vous pouvez récolter toute l'année.

Espacement du semis : 20 cm par 40 à 50 cm
Température minimale du semis conseillés : 10 °C
Levée des graines : - jours
Valeur Nutritive : Kcal au 100 gr

