



APPEL A PROJET

Création d'une deuxième marque,
de la charte graphique et d'un packaging et emballage adapté.

SAS CREAMANDE
4 place Neuve, BP 25
84210 SAINT-DIDIER

Personne en charge du projet :
Claire SILVAIN, chargée de communication
claire@nougat-silvain-freres.fr

Tèl : 04 90 66 09 57
www.nougats-silvain.fr

Table des matières

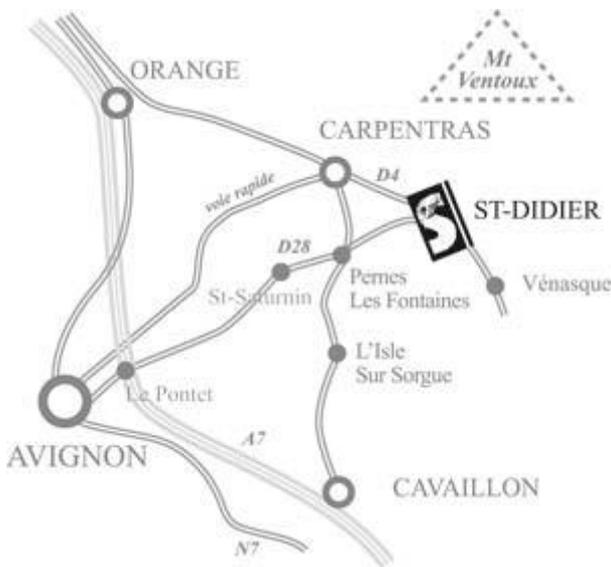
Cadre de l'appel à projet	2
Contexte	2
Description de l'entreprise	2
Les chiffres clés	2
Notre cible de clientèle	3
Notre nom	3
Objectifs	3
Contraintes.....	3
Utilisation de la charte graphique	4
Prestations demandées	4
Éléments fournis	4
Cession des droits d'exploitation et de reproduction.....	5
Inscription.....	5
Date de réception des dossiers	5
Présélection sur dossier.....	5
Remise des offres	6
Rémunération.....	6
Obligation des participants	6
Annulation de l'appel à projet.....	6
Calendrier prévisionnel.....	7
FICHE D'INSCRIPTION	8
DETAILS POUR LA CREATION DU PACKAGING	9

Cadre de l'appel à projet

L'entreprise CREAMANDE met en place un appel à projet pour la création d'une deuxième marque, de la charte graphique ainsi que du packaging et emballage. La deuxième marque est à destination de notre clientèle GMS (grandes et moyennes surfaces : supermarchés). La charte graphique devra être applicable à l'ensemble des supports de correspondance et de communication de l'entreprise qu'ils soient numériques ou imprimés.

Contexte

Description de l'entreprise



“ Nous voulons vous faire découvrir notre démarche de Paysans Nougatiers, un métier qui se déroule au fil des saisons, fait de passion, de respect et d’amour pour la terre, vous faire comprendre l’engagement et la passion de notre famille. Au cœur du Vaucluse et au pied du Mont-Ventoux, paysans depuis six générations, nous sommes producteurs de miel et d’amandes engagés dans une agriculture respectueuse et durable. Avec ces ingrédients nous élaborons notre nougat et bien d’autres spécialités de Provence à découvrir dans nos boutiques.

Nous souhaitons redonner vie à notre région. Etre paysan dans le sens noble du terme c’est transmettre aux générations futures, préserver les espèces, la biodiversité, faire découvrir notre patrimoine, paysager et préserver la beauté des sites d’une des plus belles régions du monde.

Nous développons chaque année notre cheptel de ruches ainsi que nos hectares d’amandiers. Notre souhait est d’être totalement maître de la qualité des produits nobles composant nos recettes. » Pierre et Philippe SILVAIN

La nougaterie Silvain est une TPE familiale fondée par Pierre et Philippe SILVAIN et leur épouses respectives Remedios et Claudine SILVAIN afin de valoriser les produits de leurs exploitations agricoles. La production de nougat a vu le jour dans les années 1980 et a pris plus d’ampleur en 1996 avec la création de la SARL CREAMANDE.

Les Silvain sont originaires d’un petit village du Comtat Venaissin, Saint Didier, où ils ont choisi d’implanter leur structure. Ce village de Provence est situé à huit kilomètres de Carpentras.

Les chiffres clés

Le personnel de la nougaterie est composé des deux frères Silvain et de leurs épouses, ainsi que de six employés à l’année. La préparation des fêtes de fin d’année (forte période de vente) nécessite l’embauche de 8/10 saisonniers venant se greffer au reste de l’équipe. La production annuelle s’élève à plus de 30 tonnes

de nougat et la société génère environ 1 million d'€ de chiffre d'affaire entre les ventes en boutique et les ventes aux professionnels.

Notre cible de clientèle

La boutique à Saint-Didier voit environ 30 000 visiteurs par an avec deux périodes fortes de novembre à décembre et de juillet à août. 70% de notre chiffre d'affaire est réalisé avec une clientèle de particuliers.

30% de notre chiffre d'affaire est quant à lui réalisé avec une clientèle de professionnels. Cependant cette cible n'est pas homogène. Nous privilégions des clients professionnels type épicerie fines, confiseries mais nous vendons aussi nos produits chez des fruitiers à Marseille et dans quelques petites et moyennes surfaces type Super U, E.Leclerc, Monoprix.

Notre Nom

Actuellement, notre marque déposée est « SILVAIN, Paysans Nougatiers ». Nous aimerions **une deuxième marque sans le nom SILVAIN pour éviter toute confusion et concurrence entre nos différents types de clientèles.**

Objectifs

La SAS CREAMANDE souhaite faire évoluer son portefeuille de clients en l'élargissant à la moyenne distribution. Cette deuxième marque ainsi que le packaging où il n'apparaîtra pas le nom Silvain devra transmettre les valeurs de notre entreprise : **terroir provençal, production familiale, producteur-récoltant.**

Il convient de prendre en compte que nous souhaitons éviter les phénomènes de mode, avoir une image de marque qui dure dans le temps et qui combine avec cohérence le souci de lisibilité, de visibilité et d'esthétisme.

Mots clés : Entreprise familiale, terroir provençal, **paysan, amande**, développement durable, respect de la terre et des matières premières, confiseries, sobriété, élégance.

Contraintes

Pour le Logotype et charte graphique :

- Il convient d'associer une version couleur et une version noir et blanc. Le logotype doit être identifiable en noir et blanc.
- Il doit être identifiable, original et visible de près comme de loin.
- Il s'adresse à un large public (local, national, international)
- Il doit signifier les valeurs de l'entreprise SILVAIN avec ses dimensions paysannes, provençales, respect du terroir.
- Il devra se différencier suffisamment du logo SILVAIN, Paysans, Nougatiers pour qu'il ne puisse pas y avoir une confusion.

Pour le packaging, il convient de prendre en compte :

- les dimensions de nos produits
- les contraintes de conservations, des règles d'hygiène et des normes européennes en vigueur.
- les besoins esthétiques qui sont liées à la méthode d'emballage flowpack.
- les contraintes budgétaires, c'est-à-dire qu'il s'agit de créer un packaging qui soit facilement duplicable à des tarifs compétitifs.
- la praticité, il doit être facile à utiliser pour les personnes chargées du conditionnement des produits au sein de l'entreprise et facile à utiliser pour nos clients. Restons simple !

Voir détails dans l'annexe.

Utilisation de la charte graphique

La charte graphique devra pouvoir être utilisée :

- En interne avec les logiciels classiques de bureautique et les logiciels de graphisme du service communication (Photoshop, In design, Adobe Illustrator...). Il convient de prendre en compte les différents moyens de support (courriers, catalogues, étiquettes produits, panneaux publicitaires) ainsi que le nouveau site internet : www.nougats-silvain.fr
- En externe par différents prestataires chargés d'assurer la réalisation de documents de communication.

Prestations demandées

- Conception graphique d'une deuxième marque sans le nom SILVAIN et réalisation du logotype qui évoque notre univers de confiseur de qualité, de paysans, d'entreprise familiale...
- Définition de la charte graphique avec les déclinaisons possibles adaptables à tous les supports fonctionnels (papier à en-tête, formulaire administratif, carton de correspondance, carte de visite), noir et blanc, ou couleur, et de ses applications aux différents médias (imprimés, images et vidéos, web et électroniques).
- Définition d'un code couleur
- Elaboration d'un packaging adapté pour notre gamme de produits en barre et sachet en prenant compte des contraintes d'emballages et de conservations des produits.

Eléments fournis

Sur demande nous pouvons vous fournir les fichiers du logo actuel et charte graphique antérieur au logo actuel. Photos en format JPG de nos produits, de nos exploitations agricoles, de notre famille

Nous vous fournirons aussi un échantillon des produits qui sont concernés par le packaging.

Cession des droits d'exploitation et de reproduction

Le prestataire cède à la SAS CREAMANDE, à titre exclusif, l'intégralité des droits d'exploitation de reproduction et d'adaptation sur le logotype, la charte graphique et le packaging sans limitation de temps, de lieu, d'étendue et de destination.

Inscription

Cet appel à projet est ouvert de façon large aux professionnels suivants : artistes, plasticiens, designers, graphistes, illustrateurs, typographes, agences de communication en individuel ou en collectifs, ect...

Pour participer, il est impératif de constituer un dossier comprenant :

1. **Une fiche d'inscription** complétée (jointe en annexe)
 2. **Une présentation du candidat** aux travers des projets déjà réalisés (sur papier libre et des références de site internet sur lesquels des travaux précédents peuvent être consultés)
 3. **Une note d'intention** présentant concept, orientations, approche d'un logo et d'une charte graphique.
 4. Chaque feuille composant le dossier mentionnera au verso : le nom, prénom du candidat.
 5. **Un exemplaire du présent règlement signé** sur chaque page
- Tout dossier incomplet ne sera pas étudié.**

L'entreprise CREAMANDE accusera réception par email de tous les dossiers reçus.

Date de réception des dossiers

Le dépôt des dossiers doit être réalisé **avant le 27 novembre** à l'adresse suivante :

SAS CREAMANDE
4 PLACE NEUVE BP 25
84210 SAINT-DIDIER

Pour plus d'informations : 04 90 66 09 57
claire@nougat-silvain-freres.fr

Présélection sur dossier

Les candidatures seront examinées par notre Conseil d'Administration composé de Pierre SILVAIN, Philippe SILVAIN, Remedios SILVAIN, Claudine SILVAIN, Jean SILVAIN, Claire SILVAIN et Maryline CHAUBARD. La pré-sélection des projets sera faite **du 28 novembre au 2 décembre**. Le Conseil d'Administration retiendra trois offres et avertira les candidats de la décision **le 3 décembre**.

Remise des offres

Les trois candidats sélectionnés seront invités, dans un premier temps, à participer à une réunion commune d'informations et d'échange avec les membres du Conseil d'Administration **le 8 décembre**. Ils disposeront ensuite de 4 semaines pour soumettre une offre constituée d'une proposition graphique et seront appelés individuellement à présenter leur projet au siège de la SAS CREAMANDE **le 8 janvier**.

La proposition graphique comprend :

- Une esquisse de logotype de la marque
- Une charte graphique applicable au courrier administratif type format A4, carte de visite recto-verso.
- Une esquisse du packaging pour une barre et un sachet

Rémunération

Les participants non-retenus ne seront pas dédommagés pour leur participation à l'appel à projet. Les participants retenus recevront 300 € pour finaliser leur projet et le présenter aux membres du Conseil d'Administration.

Le participant dont le projet final sera choisi recevra la somme de 2700 €.

Obligation des participants

Le participant dont le projet a été retenu s'engage à détenir les droits d'auteurs du logo, de la charte graphique et du packaging qu'il présente. Sous réserve de ses droits moraux, il cède expressément à la SAS CREAMANDE, les droits de propriété intellectuelle afférents à son œuvre.

Annulation de l'appel à projet

L'entreprise CREAMANDE se réserve la possibilité de suspendre la consultation et de déclarer l'appel à projet infructueux à l'une des deux étapes (présélection et sélection) dans le cas où le nombre et la qualité des réponses ne satisferait pas les exigences de qualité que nous nous sommes fixés.

Calendrier prévisionnel

27 novembre 2015 : Date limite du dépôt des dossiers

27 novembre au 02 décembre 2015 : Pré-sélection des dossiers par le Conseil d'Administration

3 décembre 2015 : Confirmation et annonce des 3 candidats retenus

8 décembre 2015 : Rencontre avec les 3 candidats au siège de l'entreprise

8 janvier 2016 : Dépôts des 3 propositions par les candidats retenus

11 janvier 2016 : Annonce du candidat choisi.

FICHE D'INSCRIPTION

NOM de la structure :

Numéro SIRET :

Adresse du siège :

NOM et Prénom de la personne qui porte le projet :

Téléphone :

Email :

Adresses de blog, site web :

Je soussigné(e), _____
Déclare avoir pris connaissance des conditions figurant dans le règlement de l'appel à projet et les accepter sans réserve. Je renonce à tout recours à l'encontre des organisateurs du concours, de leurs représentants ou des membres du jury. Je certifie que tous les renseignements fournis sont exacts et complets. Je joins, en annexe et conformément au règlement, une fiche d'inscription, une présentation du candidat, une note d'intention, une version numérique du projet et le règlement à signer sur chaque page.

Date :

Signature :

Les dossiers sont à envoyer avant le 27 novembre 2015 à l'adresse suivante :

SAS CREAMANDE
4 place neuve, BP 25
84210 SAINT-DIDIER

Annexe : DETAILS POUR LA CREATION DU PACKAGING

Nos confiseries seront vendues avec cette nouvelle marque sous 3 formats différents :

Les barres :

- La barre de 100g pour les nougats noirs et blancs :
 - o Dimensions : 17 x 5 x 1.5 cm
- La barre de 200g pour les nougats blancs :
 - o Dimensions : 23 x 5 x 2 cm

Elles sont emballées en flowpack avec un film plastique alimentaire transparent qui assure une conservation optimale des produits. Le film plastique est plié autour du produit et est scellé sur les deux extrémités du produit.

Pour les barres, deux possibilités de packaging qui permettent de ne pas augmenter le coût de revient du produit (nous restons ouverts à toute autre proposition) : soit une étiquette, soit une impression direction sur le film plastique flowpack.

Le sachet :

- Actuellement, nos papillotes de nougats et nos polissons, qui sont emballées individuellement en flowpack, sont mis en sachet de 125g ou de 250g. Pour la deuxième marque nous partirons sur **un contenant de 150g.**

Pour des raisons de gestion des coûts, nous pensons partir sur un contenant neutre qui convient pour toute notre gamme de confiseries avec une différenciation retardée. C'est-à-dire que nous apporterons la touche de différenciation à la fermeture du contenant soit par une bague scellée, soit par une cartonnnette qui vient fermée le « sachet ». Nous sommes bien sur ouverts à toute autre idée.

Les références :

NOUGAT BLANC TENDRE :

- Barre 100g
- Barre 200g
- Sachet 150g

NOUGAT NOIR CROQUANT :

- Barre 100g
- Sachet 150g

NOUGAT BLANC CROQUANT :

- Sachet de 150g

NOUGAT NOIR TENDRE :

- Barre de 200g
- Sachet de 150g

NOUGAT BLANC ABRICOT-FIGUE-PISTACHE :

- Sachet de 150g

NOUGAT BLANC FRUITS ROUGES :

- Sachet de 150g

NOUGAT BLANC PISTACHE :

- Sachet de 150g

NOUGAT BLANC SPECULOOS :

- Sachet de 150g

NOUGALETTE :

- Sachet de 150g

POLISSONS :

- Sachet de 150g

PATES DE FRUITS VARIEES :

- Sachet de 150g