



La FERME de BONNETÔT



La Ferme de Bonnetôt est située au coeur de la Seine-Maritime, à Tôtes.
La famille Delacroix y est installée depuis les années 1930. Henriette, Henri, François et maintenant Gaëtan ont entrepris de maintenir les pommiers à cidre traditionnels en pré-vergers, conciliant ainsi élevage, cultures et production de pommes. Depuis 1999, ces pommes sont transformées en eaux de vie, apéritifs et jus de pomme. La ferme est en Agriculture Biologique depuis 2011.

LES VALEURS DE LA FERME

- > le partage et la convivialité
- > qualité des produits en gardant des tarifs accessibles
- > perpétuer le patrimoine et transmission familiale
- > respect de la nature

Demande : une identité visuelle moderne, colorée, graphique et joyeuse + refonte intégrale des étiquettes de spiritueux

RÉALISATIONS :

- logo
- charte graphique
- cartes de visite
- flyer R/V de présentation
- kakémono
- bâche
- étiquettes de 3 eaux de vies + 1 apéro (en 3 volumes : 5cl, 25 cl, 70cl)
- naming de la gamme d'alcools (nom des produits, rédaction des textes...)
- coffrets bouteilles



Gamme des spiritueux

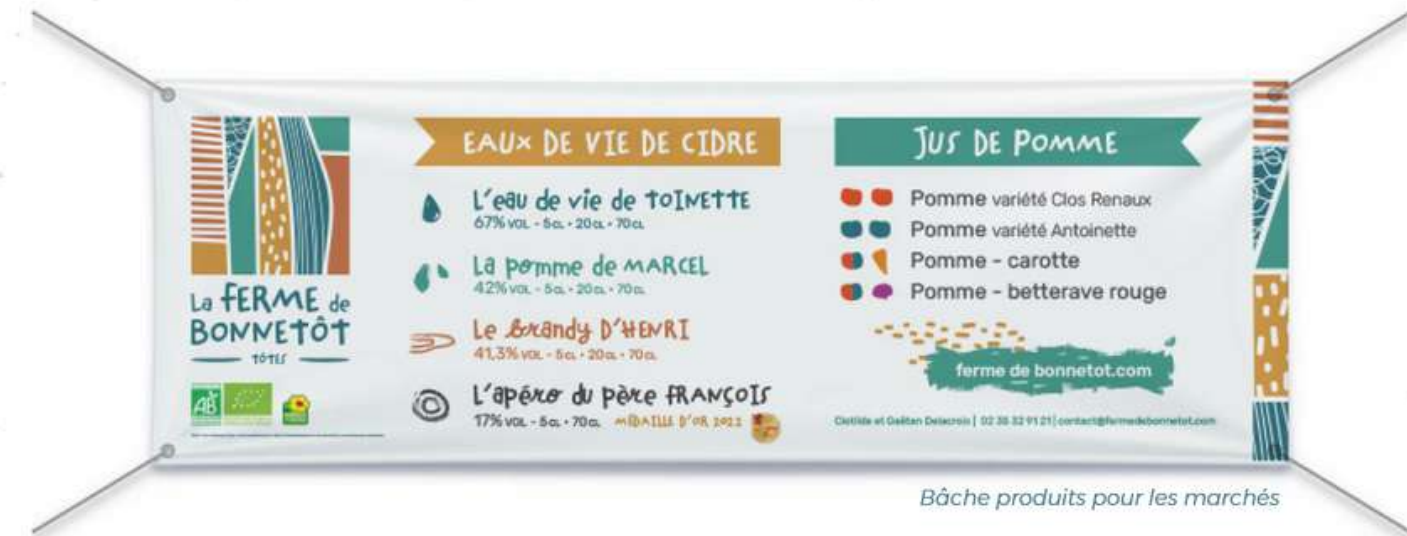




La Fête du Ventre - Rouen 2023



Étiquettes des mignonnettes - 5cl



Bâche produits pour les marchés



LE CONCEPT du logo

Le logo représente les parcelles de la ferme de manière schématisée, graphique et ludique à l'intérieur d'un carré (symbolisant l'équilibre à travers ses 4 faces identiques > référence à l'agriculture bio qui respecte l'équilibre naturel et humain).

En représentant les parcelles de champs, nous faisons écho à l'inscription de la ferme sur le territoire depuis plusieurs générations. Les espaces représentés sont remplis par différents motifs qui expriment la diversité des cultures de la ferme (lin, pomme de terre, betteraves, carottes, luzerne, blé...). Les motifs apportent du mouvement,

de la joie et de la spontanéité. La rondeur des traits évoquent la convivialité et un univers chaleureux, à l'image de la dynamique de la ferme familiale et de la proximité que les Delacroix souhaitent conserver avec leurs clients. On peut également voir la représentation des micro-organismes habitant le sol des cultures à travers ces motifs.

Le blanc tournant et délimitant crée du lien entre toutes ces parcelles.

Ces espaces vivants font donc allusion aux cultures qui poussent mais aussi à la dimension relationnelle et humaine de la ferme de Bonnetôt.



Kakémono pour les marchés



LES ÉTIQUETTES ET COFFRETS DE BOUTEILLES



Les étiquettes sont imprimées sur papier nature brut sans pelliculage et appliquées avec une colle diluable à l'eau. Les coffrets ont été conçus sur-mesure, sans colle (pliage et encoches uniquement) et imprimés avec des encres végétales sur du papier épais issu de forêts durablement gérées.

Chaque alcool est nommé après un.e des successeurs de la ferme de Bonnetôt. Chaque contre-étiquette présente le membre de la famille concerné. Cela permet de perdurer l'histoire de la ferme et de créer de la proximité et de l'adhésion avec le public, en et des conseils de dégustation.



La FERME de BONNETÔT
TÔTEF

DOUX & SAVOUREUX

L'apéro du PÈRE FRANÇOIS
est un apéritif issu d'un assemblage des jus de 4 variétés de pommes douces amères typiques de notre terroir avec de l'eau de vie de cidre jeune. L'apéro vieillit 18 mois en fûts de chêne dans nos caves.

QUI EST FRANÇOIS ?
Mon père, François, expérimentait dans sa cave des recettes d'apéritifs et d'assemblage de variétés. Son expérience me permet de vous proposer aujourd'hui un apéritif reconnu.

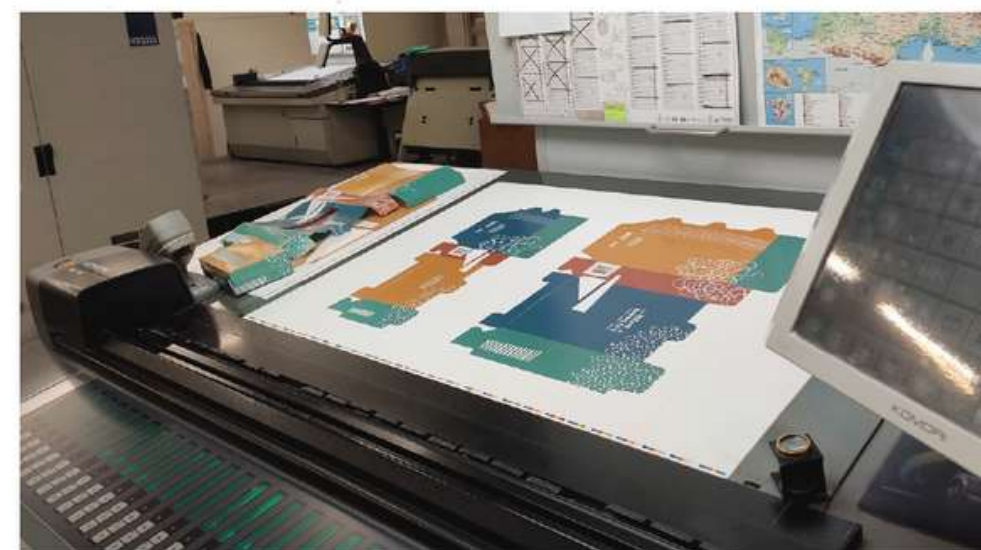
Conseils de dégustation
Consommez-le à 10°C en apéritif, avec une entrée (foie gras, melon...) ou un dessert à base de fruits.

70 cl

N° 00001

3 760223 230017

Me en bouteille par Gaëtan Dubroix
EARL de Bonnetôt, 2 hameau de Bonnetôt, 76950 Tôtes - FRANCE



Calage impression des coffrets chez Iropa - Saint-Etienne du Rouvray

