

Exercice créatif : Argumentation

Objectif :

Mon but était de réaliser une boîte de barres protéinées.

Mode opératoire :

Étape 1 :

J'ai d'abord commencé par réaliser la boîte. Pour ce faire, j'ai utilisé une grille rectangulaire qui me servirait de repère. J'ai dessiné ma boîte avec l'outil plume, puis j'ai appliqué une couleur rouge. J'ai varié le rouge en fonction des faces pour créer un effet de profondeur et d'ombrage/de lumière. Ensuite, j'ai dupliqué certaines faces puis les ai superposées avec des tailles différentes et des nuances de rouge plus claires ou moins foncées. Cela m'a permis de créer un effet en utilisant la distorsion de l'enveloppe créée par un filet. J'ai réalisé à plat les décors de mes faces. Par la suite, j'ai inséré mes décors dans un rectangle que j'ai ensuite déformé grâce à l'outil déformation perspective. Enfin, j'ai utilisé l'outil filet, ce qui m'a permis de réaliser des dégradés.

Étape 2 :

J'ai réalisé mon fond en utilisant un rectangle qui occupe toute ma zone de travail. Puis, j'ai dupliqué les textes présents sur ma boîte et les ai disposés dans mon espace. J'ai également ajouté un slogan et un texte informatif sur les quantités nutritionnelles.

Étape 3 :

J'ai créé ma barre protéinée en réalisant un rectangle que j'ai arrondi. Ensuite, je l'ai dupliqué pour obtenir les trois rectangles qui se superposent à moitié. J'ai appliqué à chacun d'entre eux une couleur de brun différente. Après cela, j'ai effectué une opération Pathfinder (division) pour supprimer la partie dont je n'avais pas besoin. J'ai ensuite ajouté de petits cercles bruns sur ma barre pour donner un aspect de cacahuète. Finalement, j'ai effectué une distorsion d'après un filet, et après quelques manipulations, cela a créé un effet naturel.

Après avoir terminé ma barre, je l'ai dupliquée et disposée un peu partout sur mon affiche et mes produits. J'ai utilisé l'outil de déformation de perspective pour créer un effet de profondeur sur ma barre.

Étape 4 :

J'ai fait le packaging de ma barre de protéine. J'ai d'abord réalisé un rectangle pour la base, puis un plus petit. Avec la sélection directe, j'ai déplacé 2 sommets pour obtenir un trapèze. Ensuite, j'ai aligné plusieurs petits triangles et j'ai créé un rectangle de la même longueur que les triangles pour ensuite effectuer une réunion avec ces objets. J'ai ensuite refait un autre rectangle aux bords arrondis que j'ai placé au milieu de mon rectangle de base. Avec ces

formes, j'ai obtenu le packaging de ma barre de protéine. Pour ajouter un peu d'effet, j'ai effectué une distorsion sur mon rectangle de base après l'avoir dupliqué deux fois, en assignant à chaque partie une couleur rouge différente.

Après avoir fait le packaging, j'ai dupliqué celui-ci plusieurs fois et j'ai disposé la barre de protéine dessus, sur laquelle j'ai refait une déformation de perspective.

Étape 5 :

J'ai dupliqué mon packaging final de ma barre et j'ai rempli ma boîte en effectuant des déformations de perspective pour que ceux-ci s'alignent avec tous les autres éléments sur ma boîte.

Operations fréquentes :

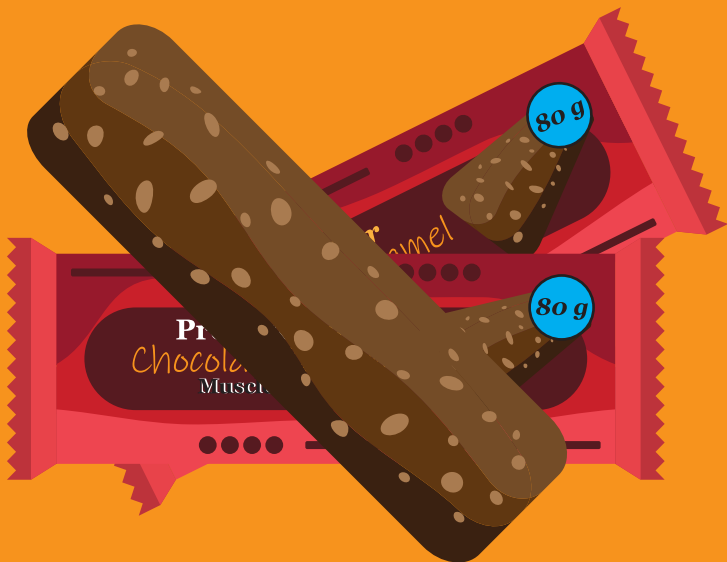
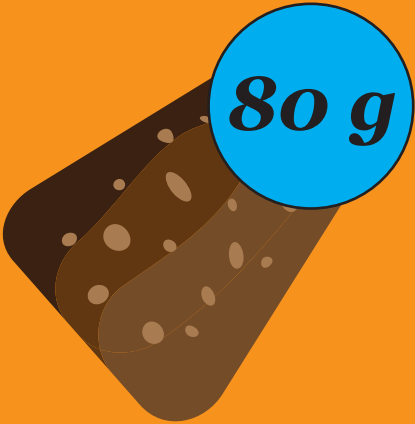
- Grouper
- Renommer
- Transformation en maintenant la touche ALT
- Décomposer

Difficultés :

Des fois, j'avais du mal avec la distorsion à partir d'un objet au premier plan. Je n'obtenais pas toujours le résultat que j'attendais.

Protein Bar

Chocolat Caramel



Élevez votre énergie,
sculptez votre force
C'est la puissance qui
rencontre la saveur !

Tableau Nutritionnel pour Barre de Protéines Muscle Gain (portion de 50g)

Composant	Quantité par portion	% Valeur quotidienne
Calories	200 kcal	10%
Lipides totaux	10g	15%
- Lipides saturés	3g	15%
- Lipides trans	0g	
Cholestérol	0mg	0%
Sodium	100mg	4%
Glucides totaux	15g	5%
- Fibres alimentaires	5g	20%
- Sucres	3g	
Protéines	20g	40%
Vitamine A	0%	
Vitamine C	2%	
Calcium	8%	
Fer	15%	

Ingrédients : Mélange de protéines (isolat de protéines de lactosérum, protéine de pois), sirop de riz brun, beurre de cacahuète, fibres prébiotiques, arômes naturels, sel de mer.

Ces pourcentages sont basés sur une valeur quotidienne de 2000 calories. Vos besoins quotidiens peuvent varier en fonction de vos besoins en calories.



Liège, Belgique

Muscle Gain

Les références

1. Boîte de protéine vide

<https://www.shutterstock.com/fr/image-vector/blank-open-show-boxes-mockup-front-2234666645>

Cette image m'a permis de visualiser la boîte que je voulais réaliser décors.



2. Barre de protéine

<https://fr.vecteezy.com/art-vectoriel/15875633-icone-de-barre-de-proteines-dans-un-style-plat-illustration-vectorielle-de-dessert-de-remise-en-forme-sur-fond-isole-concept-d-entreprise-de-signe-de-nutriments-energetiques>

Cette image représente un exemple de barre de protéine que je voulais faire, en plus la réalisation de celle-ci a l'air accessible. Elle me permet aussi de voir que l'utilisation de couleur plus sombre ou plus lumineuse permettent de donner un effet de 3D ou de relief à l'objet qu'on réalise.



3. Barres de protéines et boîte en couleur

<https://www.training-distribution.com/fr/snacks-proteines/2389-pack-de-12-barres-proteinees-cookies-et-creme-barebells.html>

Ces images me permettent de visualiser les décors et les dispositions de celles-ci sur une boîte de protéine ou une barre de protéine. Mais elles montrent également comment est la barre de protéine (chocolat, graine...).



4. Barre de protéine

https://www.kelloggs.ch/de_CH/home.html

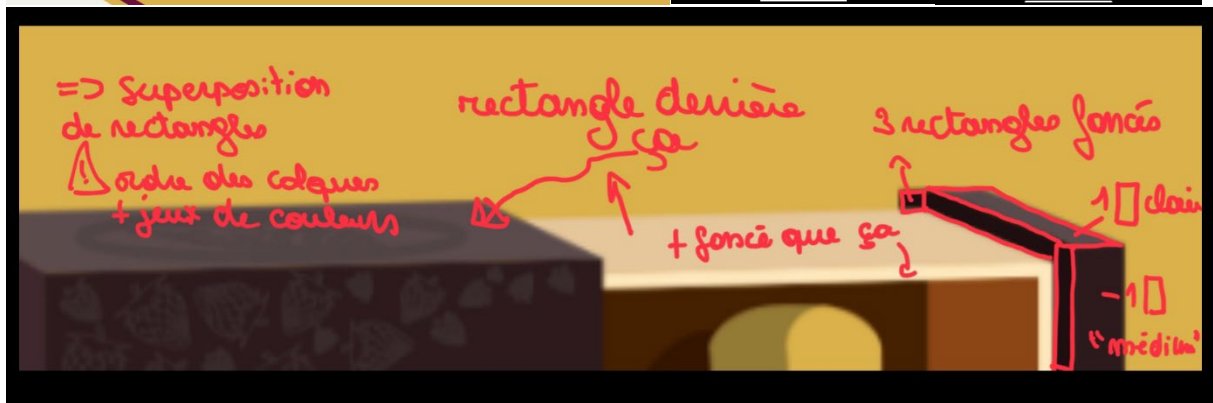
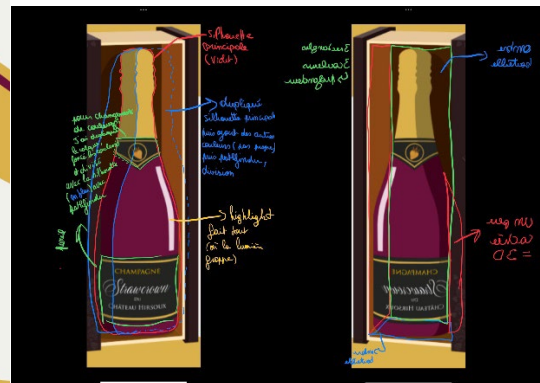
Cette image m'a aidé pour faire mon affiche, comment et où disposer mes éléments. Le code couleurs que je devais utilisé.



5. Projet d'une élève

Arwen (une élève de l'année dernière)

Cette affiche me sert déjà d'exemple mais aussi d'inspiration pour mon travail. Ca me permet de visualiser le résultat auquel je dois arriver. En plus en l'analysant, je peux avoir un aperçu des différentes technique avec lesquelles elle a été composée.



Les sources

1. Distorsion de l'enveloppe :

https://youtu.be/WM-o_wMtc-k?si=gBpFq_Vjyc8YgmeA

La vidéo reprend en détail les différentes techniques de distorsions et leurs options. Elle reprend notamment aussi un point qui m'a bien aidé dans la réalisation de mon travail. Ce point, c'est le fait que lieu d'effectuer une simple distorsion de l'enveloppe créé à partir d'un objet du premier plan, c'est-à-dire, faire contenir un contenant (texte, forme...) dans un contenu (trace, forme...). La vidéo nous montre qu'on peut utiliser un tracé intermédiaire (rectangle) pour que le contenu se place à un endroit précis plutôt que de pendre toute la forme de contenant. Cette partie est montée à partir de la minute 1 de la vidéo.

2. Déformation de forme :

<https://youtu.be/8fOIjyEMfFU?si=keEo6Vapl5o2nsZY>

Comme la 1^{re} vidéo, celle-ci reprend également en détail les techniques de distorsions, mais elle met l'accent sur celles créées à partir d'un objet du premier plan. Dans la vidéo, on montre comment faire une boîte en perspective à l'aide de l'outil déformation et l'outil rotation et puis par la suite "décorer" la boîte. Pour ce faire, après avoir réalisé la structure de la personne dans la vidéo réalise à plat les décors qu'elle veut appliquer à sa boîte. Ensuite, elle sélectionne le décor et la face sur laquelle elle veut l'appliquer et réalise une distorsion à partir du 1^{er} plan.

3. Transformation manuelle :

<https://www.youtube.com/watch?v=eSEI-toAtk4>

Dans cette vidéo, on nous montre les techniques de transformation manuelle, surtout la déformation de la perspective. Ce qui m'a beaucoup aidé pour le travail. Ce qui donnait du relief aux textes ou aux objets que je créais.

4. Création de boîte 3D

<https://youtu.be/QYddsP9KCFY?si=Sj3PRJc7qt7ijSlb>

Cette vidéo montre comment créer une boîte qui a l'air d'être en 3D. Pour y arriver, la personne utilise des couleurs proches l'une de l'autre en jouant avec des couleurs plus sombres ou plus claires pour avoir un effet de profondeur. Mais également dans cette vidéo, on utilise l'outil grille rectangulaire qui permet au final d'avoir un grillage qui nous sert de repère pour créer notre boîte.

5. Création de tablette de chocolat

https://www.youtube.com/watch?v=3ZXE3Cv_iAs

La vidéo nous présente comment avec des formes simples et l'utilisation de nuances de couleur on peut créer un carré de chocolat et par la suite une barre.

6. L'outil filet

<https://youtu.be/5nG-8kug4c4?si=CgAmrVa4KGoEBneo>

Cette vidéo reprend en détail l'outil filet comment l'utiliser. Cet outil m'a bien servi, ça m'a permis de réaliser du dégradé ce qui donnait plus de profondeur à mon travail.

7. Bouteille de vin

Une élève de l'année dernier (Arwen)

Elle m'explique les différentes techniques qu'elle a utilisé pour réaliser son projet. Notamment la superposition d'objet pour créer du relief en utilisant des tons de couleurs différents.





PROTEIN *BAR*

Chocolat Caramel



À PROPOS DE NOUS

Nous sommes est une marque belge de suppléments de musculation qui s'est développée en une famille de marques, notamment en collaboration avec Myvitamins, Myvegan, MyPRO et MP Activewear.

Liège, Belgique

PROTEIN *BAR*

Chocolat Caramel



VALEURS NUTRITIONNELLES

Taille portion - 1 Barre (80g)

	Pour 100g	Par portion
Energie	1523 kJ/365kcal	1066 kJ/256kcal
Lipides	13g	9.1g
- dont saturés	4g	2,8g
Glucides	6g	18,2g
- dont sucres	4g	2,8g
Fibres	13,7g	9,6g
Protéines	33g	20,5g
Sel	0,58g	0,41g
Calcium	422mg (53%*)	295mg (37%*)
Cuivre	0.21mg (21%*)	0.15mg (15%*)

*Apport journalier de référence pour un adulte moyen (8400kj/2000kcal).

Les informations nutritionnelles sont basées sur la saveur **chocolat caramel**.



INGRÉDIENTS

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en gras.

Mélange de protéines (concentré de protéine de **lait (lait)**, collagène bovins hydrolysé, concentré de protéines de **petit-lait (lait)**, caséinate de calcium (**lait entier**)) (29%), fibres de maïs, humectant (glycérol végétal), nuggets de protéines de soja (11%) [protéine de **soja** isolée, cacao, amidon de **tapioca**, émulsifiant (lécithine de **soja**)], huile de colza, caramel (8%) [fibre de racine de chicorée, humectant (glycérol végétale), noyau de palme, eau, beurre (lait), huile de palme, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, tri-stéarate de sorbitan, lécithine de colza), agent gélifiant (pectine), sel), cacao en poudre]].



Les références (textes, citations, slogans, ...)

1. MyProtein (textes, tableau)

<https://fr.myprotein.com/nutrition-sportive/barre-de-proteines-a-6-couches/12116519.html>

2. Wikipédia (textes)

<https://en.wikipedia.org/wiki/Myprotein>

3. ECo