



Calla

Harvest fresh herbs,
all year round.

Présentation de Calla

Un jardin d'intérieur



Calla est un jardin d'intérieur intelligent qui entretient les plantes aromatiques achetées en magasin de façon autonome. Quoi de plus frustrant que de jeter son basilic mort et desséché après une semaine seulement ? Calla permet d'entretenir ses herbes pendant plusieurs mois, sans effort.

Calla est le compagnon idéal du cuisinier amateur ou professionnel. Avec son design compact et élégant, il offre une fraîcheur instantanée à tout moment et à portée de main.

Calla est facile d'utilisation. Achetez vos aromates en magasin, ajoutez des nutriments et remplissez le réservoir d'eau environ toutes les deux semaines lorsque la lampe clignote, mettez le tout dans Calla, branchez et ... prenez plaisir à cuisiner !

Calla arrose les plantes au bon moment et est équipé d'une lampe LED horticole qui imite le lever et le coucher du soleil. Vous pouvez aussi facilement emporter vos aromates où bon vous semble grâce au concept des pots portatifs.

Design et ouvert



Calla accepte tous types d'herbes aromatiques mais également des fleurs, des plantes d'intérieur, des fruits et des petits légumes.

Personnalisez votre Calla selon vos envies du moment ! Ce qui est génial, c'est que l'on peut également faire pousser ses propres graines. Comment ? C'est très simple: préparez un pot contenant du substrat et des graines et introduisez-le dans Calla.

Le design de Calla en fait un objet à la fois décoratif, tendance et pratique. Entièrement développé en Belgique, le jardin trouvera facilement sa place aussi bien à la maison que dans les restaurants et les entreprises.

Optez pour un Calla avec 3 ou 6 pots selon votre espace et vos envies de consommation. Avec sa possibilité d'accroche murale et sa modularité, Calla s'adapte à tous les environnements.





Un développement made in Belgium

Une R&D approfondie

Au sein de 4Senses, nous accordons une grande importance à la qualité de notre produit ainsi qu'aux paramètres de pousse des plantes aromatiques permettant d'offrir une bonne sensation gustative, odorante et visuelle.

C'est pourquoi nous avons la volonté de travailler avec un centre de recherche basé en Belgique et bénéficiant d'une grande expertise en matière horticole: le Carah-Condorcet à Ath.

Une douzaine de prototypes ont été testés encore et encore dans différentes conditions d'intérieur pendant plus d'un an pour optimiser chaque paramètre de la lampe aux nutriments et ce, pour chaque type de pot d'aromate.

Avec l'aide de tous nos autres partenaires, de l'électronique à l'éclairage, nos designers liégeois ont en parallèle intégré technique et esthétique afin de créer un produit abouti et ergonomique.



1. **Achetez** vos herbes aromatiques



2. **Remplissez** le réservoir et ajoutez les nutriments



3. **Branchez** Calla sur une source d'électricité



4. **Profitez** de vos aromates !

Nouveau design 2018

Un produit plus adapté

Avec sa version « 3 pots » revue afin de facilement s'appuyer contre un mur, Calla a été repensé pour s'intégrer parfaitement dans tous les intérieurs. Cette version, plus compacte, est également équipée d'une accroche murale. Avec la volonté de rendre le jardin personnalisable, les pots portatifs ont été ajustés afin d'accueillir tous les pots de plantes, fleurs et petits légumes pouvant aller jusqu'à un diamètre de 13 cm. Pour les plus gourmands, Calla peut également se décliner en version « 6 pots ».



Une déco personnalisée

La conception du nouveau design reflète notre volonté d'adapter Calla aux besoins des particuliers mais également des professionnels. Le principe de mise en série permet de facilement relier plusieurs Calla entre eux tout en partageant le même système d'alimentation et d'automatisation. Cette possibilité permet de créer des systèmes sur mesure et de personnaliser la décoration d'un mur de restaurant ou bien des espaces de bureau.



Une équipe passionnée

Portrait des fondateurs



Florian Paquay (à gauche) et Romain Trigaux (à droite) sont les créateurs de ce projet ambitieux et original. Romain, fervent passionné de cuisine créative, a toujours eu pour ambition de créer un projet autour de l'univers culinaire.

Rencontrés sur les bancs d'une école d'ingénieurs, ils décident de s'attaquer ensemble à la problématique de l'entretien

des herbes aromatiques achetées en magasin. Afin de mener le projet à bien, Florian entreprend sur le côté un master en entrepreneuriat.

Dotés de leurs compétences techniques et entourés par des partenaires d'expérience, les deux jeunes ingénieurs se lancent dans l'aventure Calla Garden.









Création et développement du design par Ideesign et IOL





BASILIC

ESTRAGON

THYM

CIBOULETTE

SAUGE



ORIGAN

PERSIL

MENTHE

ROMARIN

AUTRES



L'autoproduction alimentaire

Notre vision



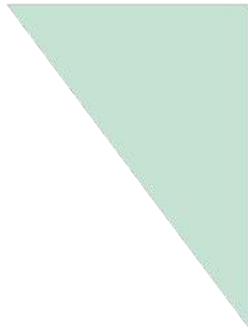
Nous avons pour ambition d'offrir des solutions créatives et innovantes pour l'autoproduction alimentaire en harmonie avec notre environnement urbain. En effet, notre société connaît un changement conséquent au niveau de ses habitudes de consommation.

Avec une urbanisation croissante et une diminution des ressources locales, il est essentiel de réfléchir à de nouveaux moyens de féfléchir à de nouveaux moyens

nouveaux moyens complémentaires de production alimentaire.

Nous voulons permettre aux particuliers de verdier leur espace tout en leur offrant la possibilité de cultiver leurs propres aliments par l'intermédiaire de mobilier design.

Créer une dynamique collective



Il est essentiel d'avoir une vision commune à long terme sur l'agriculture, l'industrie agroalimentaire et surtout la provenance de nos aliments. Les fermes urbaines constituent une partie de la réponse à la problématique du transport des aliments.

Une seconde solution repose sur l'autoproduction alimentaire. Les consommateurs ont aujourd'hui plus que jamais un besoin de naturalité, de produire eux-mêmes, pour des raisons économiques

d'une part et d'autre part, car cela permet d'être rassuré sur l'origine des produits.

Le phénomène d'autoproduction est en croissance et bien qu'il ne permettra jamais l'autosuffisance ni de nourrir le monde, il instaure une dynamique intéressante qui vise à retrouver le sens et la maîtrise de sa consommation.





Nos aliments ont
1 chance sur 3
de finir à la poubelle.

Basilic & Co inclus.



4Senses SA

118 Bld de la
Sauvenière
4000 Liège, Belgium
hello@calla-garden.com
calla-garden.com