

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

JUN 2011

DOSSIER - MISE EN BOCAUX

Les bocaux, c'est de saison !

Bocaux : il suffit de prononcer le mot pour évoquer des souvenirs en chacun. Loin du cliché qui associe bocaux à une activité de "grand-mère", faire ses conserves à la maison est une pratique qui se développe et concerne une population de plus en plus jeune.

La conserve "maison" en verre se porte bien.

Malgré une baisse considérable de la production de pots (- 48% en 2008 et - 48% en 2009, chiffres de la Fédération des Chambres Syndicales de l'Industrie du Verre) la vente de pots pour les conserves domestiques augmente régulièrement. De plus en plus de particuliers pratiquent la mise en bocaux pour conserver leurs propres productions de fruits ou de légumes. Ils cherchent non seulement à préserver des produits parfaitement sains et cueillis à maturité, mais aussi à profiter tout au long de l'année de saveurs authentiques. La société Tom Press constate non seulement une importante augmentation de ses ventes de matériel de conservation mais aussi un rajeunissement significatif de sa clientèle sur ce secteur d'activité.



SAIN, DURABLE ET ÉCONOMIQUE LE BOCAL DEVIENT UN PRODUIT PLAISIR

S'il est logique de conserver les fruits ou les légumes de son jardin pour en profiter toute l'année, la conserve en verre est de plus en plus utilisée pour confectionner des produits « plaisir ». Les bocaux deviennent précieux, ils se parent de belles étiquettes et de chapeaux, jouent de leur transparence pour mettre en valeur leur délicat contenu. Éléments de décoration, ils descendent des étagères et se présentent à table en terrines ou en verrines individuelles. Ils s'offrent de plus en plus. Le bocal est peut-être même l'archétype du cadeau personnalisé. Il démontre sans ambiguïté toute l'attention que l'on éprouve à l'égard de l'autre.



La mise en bocaux, s'inscrit aussi dans une démarche. Le verre est un matériau parfaitement sain et recyclable, les bocaux se réutilisent d'une année sur l'autre. Cette connotation "produit durable" convient bien à tous ceux qui, sensibilisés aux questions environnementales, trouvent avec les bocaux de verre un moyen fiable et économique de conserver une alimentation saine mais considèrent aussi que stériliser des aliments produits localement, impacte moins l'environnement que l'importation de périssables transportés par avion.



CONSERVES MAIS PAS SEULEMENT

Historiquement associés à la stérilisation, voir l'encadré, les bocaux en verre sont aussi employés pour toutes les conservations "en contenants". En premier lieu, on pense bien sûr aux confitures et aux gelées, qui représentent une part importante du marché. « La vente d'articles dédiés exclusivement à la confiture a doublé ces trois dernières années. C'est généralement par les conserves de fruits au sucre que l'on s'initie aux autres modes de conservation » explique Jessica Blachon responsable Marketing de **tompress**. « Schématiquement précise-t-elle, les jeunes mamans passent des confitures aux compotes et petits pots. Elles stérilisent pour conserver des produits sains et naturels. Le pas est fait. Conserves au naturel, plats cuisinés, charcuteries et jus de fruits se conservent selon les mêmes principes. »

Pour **tompress**, le regain d'intérêt pour les « conserves maison » n'est pas une mode passagère mais l'expression d'un besoin profond. Les demandes en matériel de stérilisation ont augmenté de plus de 30% en 2 ans.

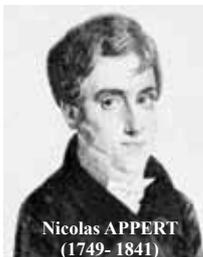
Les ventes d'ouvrages concernant la conservation et les demandes d'information sur les autres modes de conservation en bocaux (saumure, l'huile, vinaigre, l'alcool etc) sont aussi en forte progression. **tompress**, qui propose désormais à la vente des étiquettes décorées, des couvercles en tissus et autres accessoires pour embellir les bocaux, constate aussi que le récipient de verre valorise et le contenu, et celui qui l'a confectionné. Le bocal exprime l'attention et signifie : « voilà ce que j'ai préparé pour vous quand c'était la saison »! Les bocaux se montrent et participent au décor à table comme dans les cuisines.

On les utilise pour préserver les produits déshydratés et les mélanges d'épices mais aussi pour stocker les produits de base comme les sucres ou la farine. Leur transparence nous renseigne sur la quantité restante.



La stérilisation : une technique récente.

Associée à la mise en bocaux, la stérilisation, ou plutôt l'appertisation du nom de son inventeur Nicolas Appert, est un procédé relativement récent puisque le secret ne sera divulgué au profit de tous qu'en 1818. L'invention qui date de 1795 était alors d'un très grand intérêt stratégique pour les armées mais les bouteilles de verre épais de Nicolas Appert étaient fragiles et difficiles à boucher hermétiquement. Persuadé que sa découverte est de nature à « soulager les populations » Appert ne souhaite pas déposer de brevet. Il rend son invention publique en publiant *Le livre de tous les ménages ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*.



Nicolas APPERT
(1749-1841)

Le procédé de Nicolas Appert ne prendra un réel essor qu'avec l'apparition des boîtes métalliques en fer blanc mais pour les particuliers il faudra attendre l'évolution du caoutchouc et les travaux du chimiste allemand Rudolf Rempel qui eut l'idée d'utiliser les bocaux à poudre de son laboratoire recouverts d'un couvercle en fer blanc. L'étanchéité étant assurée par un bracelet de caoutchouc, il immerge ses bocaux dans l'eau bouillante sans aucun système de fermeture, simplement couverts d'un objet lourd. C'est en se refroidissant que la dépression rend la conserve étanche. Rempel expérimente et conçoit différents systèmes pour assurer l'étanchéité pendant la stérilisation et, en 1892, alors qu'aucun procédé fiable n'existait en dehors des boîtes en fer blanc, il dépose des brevets et commercialise ses premiers bocaux. Johann Weck, végétarien et apôtre en son temps d'une vie saine et sans alcool fut un de ses premiers clients. Passionné, il acquiert les brevets de Rempel et se lance en 1900 dans la commercialisation à grande échelle des bocaux à stériliser. La conserve en verre pour tous était née. C'est seulement au début du XX^{ème} siècle que les familles pourront vraiment s'approprier le procédé de stérilisation.



Le plus vieux bocal de chez WECK rempli en 1897.
Archive de la société Weck.

Verre

Entièrement naturel

Le verre est inoffensif pour l'environnement.

100 % et infiniment recyclable

Le verre est un produit vert !

Économique

Le verre est réutilisable.

Élégant et franc

Le verre n'a rien à cacher.

Inerte

Réceptacle santé par excellence, le verre ne libère aucun produit toxique.