

Newsletter Août 2021

Invention à l'honneur : Système de mise sous vide nomade et manuel

- PASCAL BEHAR -



DESCRIPTION DU PROJET

En cherchant des solutions autour de la cuisine santé, du zéro-déchet, du low tech* et d'une plus grande sobriété, Pascal Béhar a développé un système de mise sous-vide des bocaux. La cloche BocUp® se place sur le couvercle fermé des bocaux classiques que l'on peut récupérer au fil de l'eau dans nos usages quotidiens.

Quelques coups de pompes suffisent pour que le bocal soit fermé. Sans air, le couvercle est légèrement soudé et les aliments sont précieusement conservés pour une durée allongée sans oxydation. Pas de stérilisation, il s'agit ainsi d'une conservation allongée de 3 à 4 fois, mais pas d'une conservation longue dite « de placard ». L'innovation concerne la possibilité d'utiliser des bocaux et une pompe manuelle déjà existante (pompe à vide d'air pour bouteille de vin) et de rentrer ainsi dans une logique vertueuse en simplifiant le quotidien et en gardant plus longtemps nos aliments pour cuisiner cru, vivant, vitaminé et sans gaspillage (et conserver aussi les denrées en bocaux sans mites, les gâteaux secs sans humidité !).

**Low tech* : Technologies et de logiques visant la sobriété énergétique et matérielle.

SITUATION DU PROJET

- Marque Bocup® déposée
- Fabrication en Nouvelle-Aquitaine (cloche BocUp, accessoires, packaging)
- Conception de la cloche en matériau bio-sourcé
- Commercialisé par l'atelier Bocup (86) et par des distributeurs indépendants
- Mise en place d'animations et de publications autour de la cuisine vivante
- Recherche et développement de produits complémentaires, déjà en phase de prototypage

LES MOTS DE L'INVENTEUR

Pascal Béhar, inventeur de Bocup®, revient sur la naissance de son invention :

« Avec le temps, le domaine de l'alimentation s'est complexifié : nous n'avons plus le temps de cuisiner, nous ne participons plus ensemble aux mêmes repas, nous n'avons plus d'inspiration... On s'en est rendu compte, et on voulait construire un marqueur pour redynamiser l'alimentation. C'est ainsi que BocUp® s'est construit, autour du respect pour le vivant. Avec l'équipe, on a cherché à proposer un outil vertueux, qui convie un mode de pensée élargi et joyeux, hors des sentiers battus. Il est indispensable de réinventer nos façons de nous nourrir et nous souhaitons réunir toutes les initiatives créatives autour de Bocup®. Il est évident que notre entreprise souhaite se développer avec le plus de logique environnementale et humaine possible, puisque ce sont les valeurs de l'équipe qui est à l'origine du projet. »