

Enthousiasmer
notre
alimentation



LE BOCAL VIVANT

BOC OP[®]

SOUS VIDE

*Bienvenue dans l'univers de la cuisine
récréative et vivante*

BOCUP, C'EST QUOI ?

Des outils et des pratiques pour (re)donner du sens à l'alimentation en favorisant une cuisine simple, vivante et créative :

- du matériel de cuisine innovant.
- des publications numériques et imprimées qui mettent en valeur l'alimentation de façon originale et poétique.
- des ateliers et animations autour du bocal, de l'alimentation vivante, de la cuisine zéro déchet.
- un réseau d'échanges, d'astuces, de pratiques, d'outils.

Pascal,
l'inventeur de l'équipe



« En tant qu'animateur dans le champ de l'alimentation, je crois que lorsqu'on perd le contrôle de son alimentation, on perd le contrôle de sa vie.

J'ai découvert l'importance de ce qu'est le média alimentaire en terme d'enjeux (environnement, santé, solidarité) et j'en suis arrivé à chercher des solutions et des outils qui puissent répondre à des besoins pour gagner en cohérence dans notre vie.

Se nourrir en évitant le gaspillage, les déchets, avec plus de partage et de liens, en utilisant des produits frais et locaux et en développant la confiance en soi par l'alimentation créative et facile d'accès. »



SYSTÈME MANUEL



ZÉRO DÉCHET



FABRICATION FRANÇAISE



MATÉRIAUX ÉCOLOGIQUES

En plus d'être un projet global qui explore les liens qui existent entre l'alimentation, la culture et la santé, BocUp est un système innovant de mise sous-vide nomade et manuel pour bocaux à couvercles à vis.

Inventé à Ligugé et fabriqué dans la Vienne en matériau biosourcé, BocUp fonctionne avec une pompe à vide d'air pour bouteille de vin... tout simplement !

Un BocUp pour tous

Tous pour BocUp



Simplifier l'organisation

- Gagner du temps en préparant plus de quantité sans avoir peur de jeter.
- Préparer à l'avance des plats frais ou à réhydrater pour les repas à venir.
- Réduire les préparations et la vaisselle, dans un même bocal on prépare, on cuit, on mange.
- BocUp est nomade, ne prend pas de place et fonctionne sans électricité (simple, léger et facile d'utilisation).



Réveiller votre inspiration et votre créativité

- Découvrir des recettes insoupçonnées et régaler vos sens et vos invités.
- Expérimenter, décorer, offrir, partager.



Se nourrir sainement

- Manger frais, plus de fruits et légumes, préserver les vitamines, diminuer les plats préparés industriels, inventer des petits plats maison avec des recettes santé et créatives.



Redonner vie aux bocaux

- Décorer votre cuisine et votre frigo avec vos préparations et aliments mis en bocaux.
- Enbocaler vos pique-niques, goûters, lunch-box, petits creux et apéros
- Recycler les bocaux : c'est anti-gaspi et bon pour l'environnement.



Améliorer les préparations culinaires

- Accélérer les marinades : 30 minutes suffisent pour que vos aliments sous-vide prennent les arômes de la marinade.
- Réhydrater en express : réveiller les fruits secs et les légumineuses est accéléré.
- Cuisiner sous-vide à basse température : une cuisine de chef qui garde les minéraux et nutriments pour exhausser des goûts exceptionnels.



Faciliter le transport

- Déplacer vos préparations sereinement: pas de liquide renversé ni de miettes qui s'échappent.
- Réhermétisez à la l'infini (remettre sous-vide en un tour de main et n'importe où)



Allonger la conservation des produits

- Garder jusqu'à 5 fois plus longtemps les produits frais en gardant la texture, le goût et les arômes.
- Profiter de plus de goût et de croustillant pour les aliments secs qui sont à l'abri de l'air, de l'humidité et des parasites.



Offrir plus d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Diminuer les odeurs, les salissures (donc nettoyer moins) et les bactéries (le vide d'air en élimine 80%).



Faire des économies

- Éviter le gaspillage.
- Conserver vos aliments plus longtemps et ne plus jeter les aliments périmés.
- Acheter en plus grande quantité au meilleur prix.



Donner du sens : écologique, local et solidaire

- Préserver la planète avec un produit fabriqué éthiquement et écologiquement.
- Recycler les bocaux, s'éloigner du plastique, utiliser l'énergie mécanique de nos bras.
- Créer du lien avec ses proches, de nouvelles connaissances, des petits producteurs, des restaurateurs, tdes raiteurs, votre clientèle.
- Participer aux actions sociales.



Favoriser les échanges

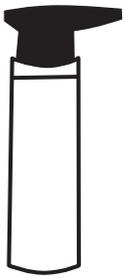
- Attiser la curiosité et faites découvrir un nouvel univers.
- Préparer, cuisiner, manger ensemble (chacun son bocal ou des bocaux à partager).
- Offrir des bocaux.



PRODUIT PROPOSÉ

Le kit de mise sous-vide BocUp est composé de deux cloches de tailles différentes, deux joints, une notice, des fiches recettes et des stickers dans une boîte en carton kraft.

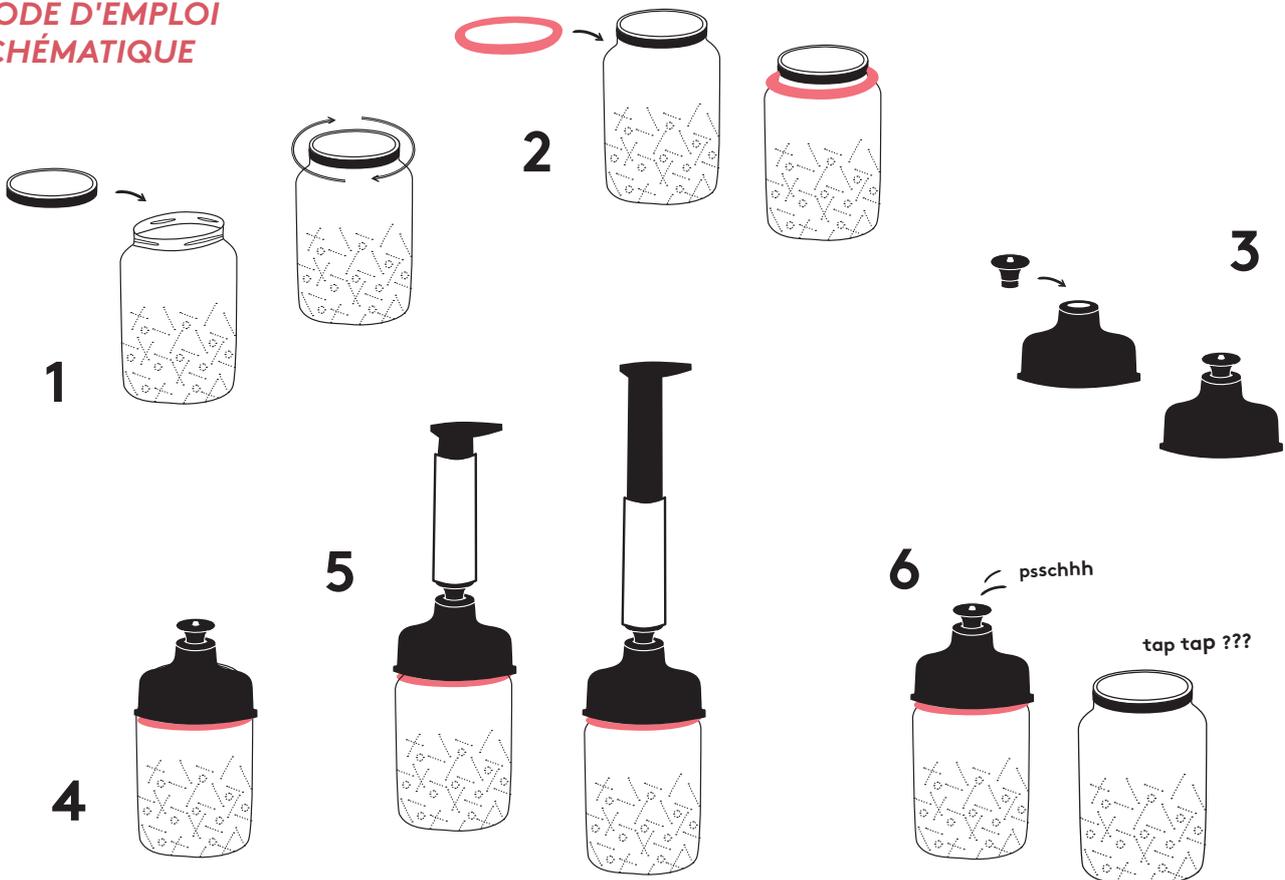
Il permet de mettre sous-vide les bocaux en verre récupérés dans nos placards avec des épaules. Les bocaux compatibles ont un couvercle de 84 mm ou 65 mm de diamètre.



Il faut y ajouter les compétences d'une pompe à vide d'air commune pour bouteille de vin avec son bouchon qui s'adapte sur les cloches.



MODE D'EMPLOI SCHÉMATIQUE



LE BOCAL SOUS-VIDE

Le bocal est un prétexte pour susciter les envies de couleurs, de saveurs, de matières. Dans de jolis bocaux, les éléments de base de notre alimentation sont mis en valeur sur les étagères de la cuisine ou du frigo. On peut s'amuser avec les textures et les couleurs de nos préparations : lacto-fermentation, confitures crues, marinades et sels parfumés... le bocal est une bulle d'inventivité à conserver, à emporter, à partager.

Sous-vide, sans oxydation ni humidité, la durée de conservation des aliments peut être multipliée par 3 ou 4. Les légumes ou les fruits conservent leurs vitamines, les biscuits gardent leur texture croustillante, les aliments en vrac sont protégés des mites, etc.

BocUp propose de simplifier l'organisation au quotidien en préparant nos menus à l'avance et pour la semaine sans multiplier le temps passé en cuisine, en achetant en vrac pour conserver longuement les produits secs, en préparant des mélanges à réhydrater pour des repas/gâteaux à réaliser rapidement, en conservant plus longuement les produits faits maison (cosmétiques, produits ménagers, etc.) pour éviter d'avoir à en fabriquer régulièrement et en achetant de plus grandes quantités de thés, tisanes, cafés, sans craindre de perdre leurs arômes.

Durées indicatives de conservation normale et sous-vide

À température ambiante	Conservation normale	Sous-vide
Pain	2 jours	8 jours
Pâtes sèches/riz	180 jours	360 jours
Farine/thé/café	120 jours	360 jours
Au réfrigérateur		
Légumes crus	1-5 jours	7-20 jours
Soupe de légumes	2 -3 jours	8-15 jours
Fruits frais	5-10 jours	14-20 jours
Poisson frais	1-3 jours	4 -6 jours
Viande	2-3 jours	5-6 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	14-20 jours

Le concept

Les cloches BocUp permettent de faire le vide d'air, sans cuisson, dans les bocaux en verre avec fermeture à vis. Elles sont nomades mais trouvent leur place dans le tiroir du petit matériel de cuisine. Le système des cloches BocUp comprend 2 tailles que vous utiliserez en fonction de la taille des couvercles. Il s'applique sur la majorité des bocaux ayant un petit renflement (les bocaux de miel sont nos préférés). Pour fonctionner, les cloches BocUp s'accompagnent d'un joint et d'une pompe à vide d'air. L'idée est de positionner un joint sur le renflement du bocal puis d'y déposer la cloche. La pompe à vide d'air s'adapte ensuite à la cloche. En pompant, le vide d'air se fait entre le couvercle du bocal et la cloche puis en retirant la pompe, la dépression se fait à l'intérieur du bocal.

Ce système simple fonctionne avec n'importe quelle pompe à vide d'air pour bouteille de vin.

Nous avons choisi de proposer les cloches BocUp sous forme de kit (VOIR PAGE SUIVANTE)

LES GRAND PRINCIPES **BOC UP**

recycler

Le système BocUp fonctionne avec les bocaux à épaules (petit renflement) présents dans vos placards, ne les jetez plus.

Si vous avez des bocaux à miel, gardez-les, ce sont nos préférés !

En général, petits et grands bocaux sont compatibles, ainsi que leurs couvercles.

ouvrir l'œil

Les couvercles récupérés peuvent être abimés suite à des étapes de stérilisation passées. Un joint trop abimé, c'est un vide de courte durée.

Expérimentez, testez, soyez attentif.ve. et, pour un maximum de sureté, équipez vous de quelques couvercles qui n'ont jamais été stérilisés (là encore les couvercles de pots de miel sont de bons alliés).

Le + Utilisez les stickers de votre kit pour identifier les couvercles complices de la cloche BocUp et éviter ainsi de les utiliser pour vos confitures futures !

soigner l'hygiène

Faire le vide, comme la cuisine, est une affaire d'alchimie. En enlevant l'air qui est à l'intérieur du bocal, on limite l'oxydation des aliments. La durée de conservation sous-vide peut être ainsi multipliée par trois en respectant quelques gestes simples.

Pour mettre toutes les chances de votre côté et éviter toute possibilité de maladie : soignez l'hygiène de votre plan de travail, de vos ustensiles et de vos mains, nettoyez vos bocaux à l'eau chaude et savonneuse après chaque utilisation.

À ne pas oublier Conserver sous-vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide.

La durée de conservation avec la mise sous vide peut être multipliée par trois.

Oui, mais d'autres critères entrent en jeu comme le niveau d'acidité, la qualité des aliments ainsi que les ruptures de la chaîne du froid ou encore la propagation des bactéries qui se développent par le manque de gestes d'hygiène (mains, plan de travail, matériel, bocaux, couvercles) et le respect de « la marche avant » bien connue des professionnels qui consiste à ne pas croiser le propre et le sale.



faciliter l'organisation

Le système de mise sous-vide BocUp fait croître de nouveaux gestes qui vous facilitent l'organisation : **préparez vos menus à l'avance** et pour la semaine sans multiplier le temps passé en cuisine. **Achetez en vrac et conservez longtemps vos produits secs** à l'abri des parasites. **Préparez des mélanges à réhydrater** pour des repas/gâteaux à réaliser rapidement. **Conserver plus longtemps vos produits faits maison** (cosmétiques, produits ménagers, etc.) et éviter d'avoir à en fabriquer régulièrement. Acheter de plus grandes quantités de thés, tisanes, cafés, **sans craindre de perdre leurs arômes**.

attiser la créativité

Le bocal est un prétexte pour susciter vos envies de couleurs, de saveurs, de matières.

Dans de jolis bocaux, les éléments de base de votre alimentation sont mis en valeur sur les étagères de votre cuisine ou de votre frigo. Amusez-vous avec les textures et les couleurs de vos préparations : lacto-fermentation, confitures crues, marinades et sels parfumés... le bocal est une bulle d'inventivité à conserver, à emporter, à partager.

Le + Pour les créatifs infatigables, faites du bocal un nouveau support d'expérimentations : collages, peintures, dessins... réinventez le plaisir de la confection d'étiquettes.

prolonger la vitalité

Vous l'avez bien compris, avec la mise sous vide, la durée de conservation des aliments peut être multipliée par trois. *Ci-dessous quelques durées à considérer comme indicatives.*

À température ambiante

	Conservation normale	Sous-vide
Pain	2 jours	8 jours
Pâtes sèches/riz	180 jours	360 jours
Farine/thé/café	120 jours	360 jours

Au réfrigérateur

Légumes crus	1-5 jours	7-20 jours
Soupe de légumes	2 -3 jours	8-15 jours
Fruits frais	5-10 jours	14-20 jours
Poisson frais	1-3 jours	4 -6 jours
Viande	2-3 jours	5-6 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	14-20 jours

À ne pas oublier Les aliments pré-conditionnés doivent être consommés avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

1

Poêlée rapide

BOCUP

Couper et laver blettes et choux kale
Faire blanchir l'ensemble.
Mettre sous-vide.

Besoin d'un déjeuner rapide?

Accommoder vos légumes d'une crème soja. Salez, poivrez. Servez avec du riz.



2

Petit-déjeuner

BOCUP

Toaster des flocons d'avoine.
Découper des copeaux de chocolat noir dans une tablette.
Mettre le tout sous-vide accompagné de raisins secs.

Envie d'un muesli maison ?

Mélanger votre préparation à un yaourt et savourer.

3

Pesto aux graines de courge

BOCUP

Mixer les feuilles de basilic, les graines de courges et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Saler légèrement.

Recouvrir la préparation d'huile avant de la mettre sous-vide.

Accommoder avec des pâtes ou bien, à l'apéritif, sur des tranches de radis noir.



4

Un classique revisité

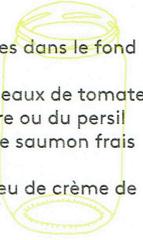
BOCUP

Verser des pois chiches cuits dans le fond d'un bocal et jusqu'à un tiers.
Ajouter une tranche de harengs fumé coupé en dés ainsi qu'un quart d'oignons émincés.
Parsemer le tout d'un peu de persil.
Poivrez et ajoutez quelques câpres.

5 Un déjeuner savoureux à emporter

BOCUP

Verser des penne cuites dans le fond d'un bocal (1/3).
Ajouter quelques morceaux de tomates séchées, de la coriandre ou du persil ainsi qu'une tranche de saumon frais coupée en morceau.
Assaisonner avec un peu de crème de soja et du citron.



6 Kit SOS banana bread

BOCUP

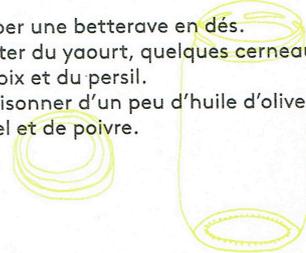
Dans un bocal, verser : 250gr de farine, 160gr de sucre, 1 sachet de levure, 1 pincée de sel. Faire le vide.

Besoin d'un gâteau rapidement?
Verser la préparation du bocal dans un récipient. Ajoutez 3 bananes écrasées, 85gr de beurre, 2 c. à s. de lait de soja et 2 œufs. Mélanger.
Verser la pâte dans un moule beurré.
Cuire au four à 165°C pdt 55 minutes.

7 Betteraves à la grecque

BOCUP

Couper une betterave en dés.
Ajouter du yaourt, quelques cerneaux de noix et du persil.
Assaisonner d'un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre.



© BocUp/Chloé Baudry & Flore Marquis

1 ASTUCES

BOCUP

Aneth, coriandre, persil, basilic.
Pour ne plus perdre la fraîcheur de vos herbes aromatiques : conservez-les en bocal et sous-vide après les avoir rincées et essuyées.

2

Pour garder le croquant de vos biscuits, conservez-les en bocal et sous-vide.



3 ASTUCES

BOCUP

Vous rentrez d'une fructueuse cueillette de mûres ou de champignons ? Conservez-les plus longtemps dans un bocal sous-vide.
Lavez-les juste avant de les consommer crus ou cuisinés.



4

ASTUCES

BOCUP

Vous faites vos savons vous-mêmes ou bien vous achetez des savons artisanaux en quantité importante ? Conservez-les sous vide et prolongez leurs parfums.



Tarifs particuliers, groupements et associations Du 01/03/21 au 31/03/21



ECOSTORY / BocUp - La filature - avenue de la plage - 86240 Ligugé - N° Siret 819 673 914 00019 APE 9499Z - contact.ecostory@gmail.com

KIT BocUp sans pompe			
cloches en matière biosourcé, biodégradable, recyclable - Fabrication en Nouvelle-Aquitaine - Qualité alimentaire			
Désignation	Prix TTC en €	Prix unité TTC en €	
1 kit	58	58	
1 kit code avantage	50	50	
6 kits	288	48	
12 kits	540	45	
24 kits	960	40	
Accessoires, pièces détachées			
Désignation	Prix TTC en €	Prix unité TTC en €	
Pompe Vacuvin + 2 bouchons	14	14	
Pompe grand format + 1 bouchon	12	12	
12 couvercles Ø 63	4	0,33	
12 couvercles Ø 82	4	0,33	
12 couvercles mixtes Ø 82 et Ø 63	4	0,33	
Kit d'adaptation pour pot droit sans épaules (type confiture)	7	7	
Pochette de 2 joints yoga Ø 60 + Ø 80	3	3	
Bouchon pour pompe	3	3	

Information / commande - 06 15 902 300 - pro.bocup@gmail.com

Paiement par virement, lien bancaire sécurisé, chèque ou espèces.

Livraison et retrait / Franco de port 200 € HT - colissimo, point relais, conseiller, sur place

TVA non applicable, article 293 B du Code général des impôts

Le kit BocUp

● 1 boîte

DÉTAILS

dimensions 102 x 101 x 103 mm

Carton ondulé kraft cannelure E. Impression une couleur noir flexographie. Fabrication par Tallinbeau Emballage à Vertou (44).

● 2 cloches "bibocs"

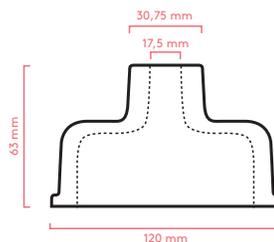
DÉTAILS

gamme BioMine®

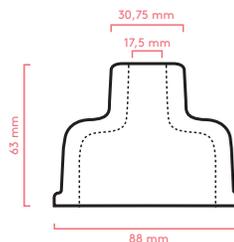
Cloches biopolymères d'origine végétale + charges minérales. 0% pétrochimie, 50% biosourcé, 100% biodégradable. Recyclable - Fabrication en Nouvelle-Aquitaine. *Qualité alimentaire, touché soft, imprimabilité.*

gamme Greenfib®

Cloches en matière 100% biosourcée, sans concurrence avec l'alimentation humaine. Fabrication en Bretagne + Nouvelle-Aquitaine. *Applications durables, réutilisables. Qualité alimentaire haute résistance mécanique et thermique.*



UNE GRANDE



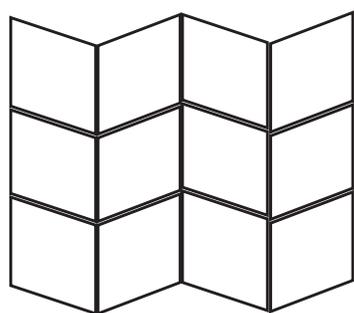
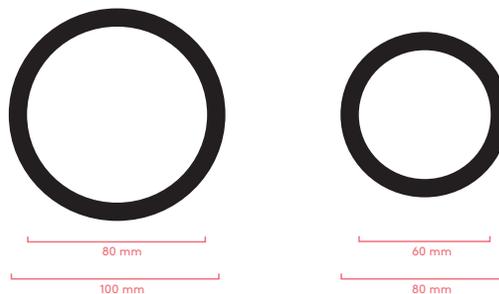
UNE PETITE

● 2 joints

DÉTAILS

gamme yoga

Épaisseur 4 - 4,5 mm. Résistant aux plis. Deux surfaces texturées antidérapantes. Lavable en machine. Fabrication sans émissions et économe en énergie, 100% recyclable industriellement. Certifié Standard 100 by OEKO-TEX®. Matériau fabriqué en Allemagne. Fabrication et découpe à la main sur une presse française EMG + emportes-pièces Boehm à Ligugé (86).



● 1 notice d'utilisation

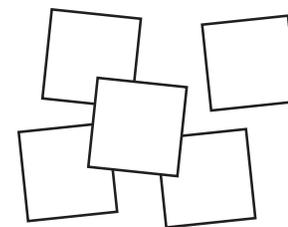
DÉTAILS

format ouvert 38 x 28,5 cm

format fermé 9,5 x 9,5 cm

Impression trichromie recto verso avec des encres végétales de façon artisanale en risographie sur papier haut de gamme écologique Munken Pure Rough 120gr. Pliage à la main.

Création et impression par Risolution à Ligugé.



● 5 fiches recettes

● 5 stickers BocUp

DÉTAILS

diamètre 25 x 25 mm

Vinyle épais et résistant. Durabilité aux rayures, à la pluie et au soleil. Fabrication européenne par Stickermule Italie.



DÉTAILS

format 9,5 x 9,5 cm

Impression monochromie recto verso avec des encres végétales de façon artisanale en risographie sur papier haut de gamme écologique Munken Pure Rough 120gr. Façonnage à la main. Création et impression par Risolution à Ligugé.

Tarifs distributeurs

Du 01/03/21 au 31/03/21

KIT BocUp sans pompe

cloches en matière biosourcé, biodégradable, recyclable - Fabrication en Nouvelle-Aquitaine - Qualité alimentaire

Réf	Désignation	Prix HT en €	Prix unité HT en €	Prix TTC en € TVA 0%	Prix TTC en € TVA 20%	Prix public conseillé en € TTC
K6	6 kits	240	40	240	288	Mini 49 > 58 €
K12	12 kits	456	38	456	547,2	Mini 49 > 58 €
K24	24 kits	840	35	840	1008	Mini 49 > 58 €
K48	48 kits	1140	30	1140	1368	Mini 49 > 58 €

Accessoires, pièces détachées

Réf	Désignation	Prix HT en €	Prix unité HT en €	Prix TTC en € TVA 0%	Prix TTC en € TVA 20%	Prix public conseillé TTC
PGF	Pompe grand format + 1 bouchon	10				12 > 14
PJ	Pochette de 2 joints yoga Ø 60 + Ø 80	2				3

Bocaux et couvercles & Co - Made in France sur le site boboco.fr

Information / commande - 06 15 902 300 - pro.bocup@gmail.com

Livraison et retrait / Franco de port 300 € HT - colissimo, point relais, conseiller, remise direct

Paiement par virement, lien bancaire sécurisé, chèque ou espèces.

RIB / CA Touraine Poitou / Domiciliation 19406 00038 671698 66
 IBAN / FR76 1940 6000 3867 1698 1251 666
 BIC-SWIFT / AGRIFRPP894

Clause n° 1 : Objet

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la société BocUp-EcoStory et de son client dans le cadre de la vente des marchandises suivantes : ustensiles de cuisines et accessoires BocUp.

Toute prestation accomplie par la société BocUp-EcoStory implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

Clause n° 2 : Prix

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés TTC (TVA non applicable, article 293 B du Code général des impôts). Ils seront majorés des frais de transport applicables au jour de la commande.

La société BocUp-EcoStory s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

Clause n° 3 : Rabais et ristournes

Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que la société BocUp-EcoStory serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

Clause n° 4 : Escompte

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

Clause n° 5 : Modalités de paiement

Le règlement des commandes s'effectue : par virement, lien bancaire sécurisé, chèque, espèces.

Lors de l'enregistrement de la commande, l'acheteur devra verser un acompte de 10% du montant global de la facture, le solde devant être payé à réception des marchandises.

Clause n° 6 : Retard de paiement

En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées au jour de la réception, l'acheteur doit verser à la société BocUp-EcoStory une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises.

A compter du 1er janvier 2015, le taux d'intérêt légal sera révisé tous les 6 mois (Ordonnance n°2014-947 du 20 août 2014). Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement.

Articles 441-6, I alinéa 12 et D. 441-5 du code de commerce.

Clause n° 7 : Clause résolutoire

Si dans les quinze jours qui suivent la mise en oeuvre de la clause " Retard de paiement ", l'acheteur ne s'est pas acquitté des sommes restant dues, la vente sera résolue de plein droit et pourra ouvrir droit à l'allocation de dommages et intérêts au profit de la société BocUp-Ecostory.

Clause n° 8 : Clause de réserve de propriété

La société BocUp-EcoStory conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société BocUp-EcoStory se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

Clause n° 9 : Livraison

La livraison est effectuée :

- soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur,
- soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition en magasin à l'attention de l'acheteur,
- soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à :

- l'allocation de dommages et intérêts,
- l'annulation de la commande.

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception desdites marchandises. Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les cinq jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR.

Clause n° 10 : Force majeure

La responsabilité de la société BocUp-EcoStory ne pourra pas être mise en oeuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

Clause n° 11 : Tribunal compétent

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français. À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce de Poitiers (86).

Fait à Ligugé , le 16/01/2021

représentant légal la société

signature du client

BOCUP
le bocal vivant & sous-vide

Ecostory - Les Usines, bâtiment B
avenue de la plage - 86240 Ligugé FR

tel/sms : 06 15 902 300

mel: pro.bocup@gmail.com

site : bocup.net

fb : superbocalbocup

insta : boucup.bocup

in : bocup-le-bocal-vivant-sous-vide