

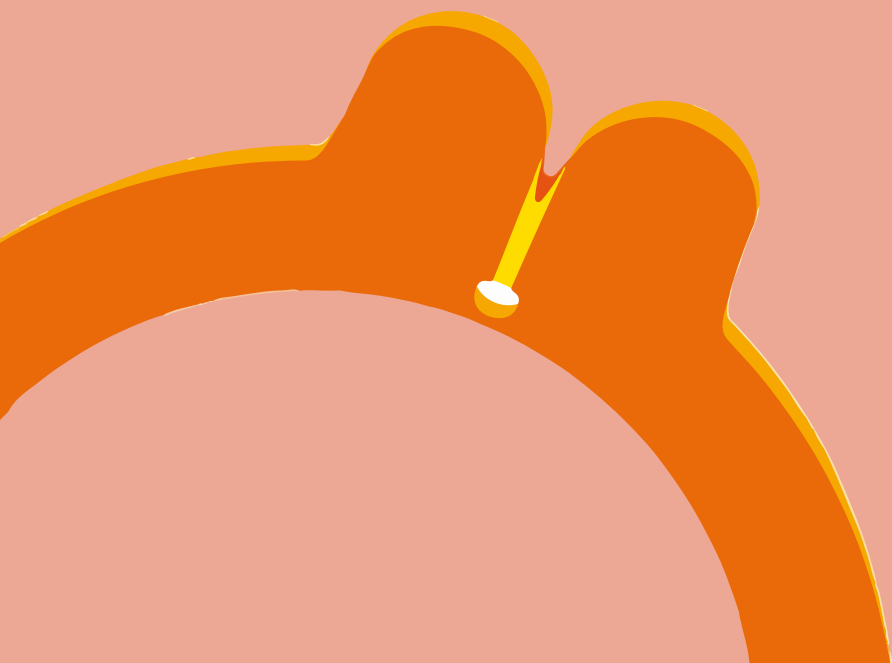
LE JOINT FRANÇAIS
par HUTCHINSON®

**Des joints de bouchons
fabriqués en France
depuis 1950**



DOSSIER DE PRESSE

*Le Joint Français, ce sont des
rondelles de bocaux fabriquées en France
pour réaliser toutes vos conserves*



Expert du caoutchouc depuis 1853

Une histoire industrielle française du caoutchouc

L'aventure commence en 1853 à Châlette-sur-Loing, dans les murs d'une ancienne imprimerie royale, où l'entrepreneur américain Hiram Hutchinson fonde une société spécialisée dans le caoutchouc.

Ce savoir-faire devient le socle d'un groupe industriel français reconnu aujourd'hui pour ses solutions caoutchouc et multimatériaux, conçues pour répondre aux exigences des secteurs les plus pointus : aéronautique, automobile, ferroviaire et de nombreuses industries...



Du caoutchouc aux joints de bouchons, un savoir-faire local et durable

Depuis 1950, l'usine de Châlette-sur-Loing, dans le Loiret fabrique des joints de bouchons, aujourd'hui commercialisés sous la marque Le Joint Français par Hutchinson.

Ces produits illustrent l'engagement du Groupe en faveur du Made in France, avec une fabrication locale et une qualité irréprochable, fidèle à l'héritage industriel de Hutchinson.

Des rondelles made in france proches des usages du quotidien

Les joints de bouchons Le Joint Français font partie des rares produits Hutchinson destinés au grand public, aux côtés des pneus de vélo.

Pratiques, fiables et conçus pour durer, ces rondelles accompagnent les foyers qui privilégient une alimentation faite maison et une consommation responsable. Une manière concrète pour Hutchinson de mettre son expertise au service du quotidien, dans le respect des valeurs du Made in France.



Quelques chiffres-clés



170 ans



40,000
employés



25 pays



100 sites



5 Milliards
de CA

Les tendances du marché



**Consommation
de saison**



Fait maison



Batchcooking



Zéro déchet

Face à une envie croissante de mieux consommer, les Français redécouvrent les plaisirs du fait-maison. Cette tendance s'inscrit dans une démarche de consommation plus saine, plus locale et plus durable et transparente.

La sécurité alimentaire est également une priorité et les bocaux en verre sont plébiscités pour leur neutralité. Ils ne contiennent ni BPA, ni substances chimiques controversées, contrairement à certains plastiques. Ils garantissent une conservation fiable, sans altération du goût ni risque de migration de composants.

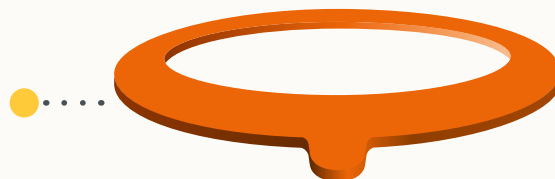
Le marché évolue avec des consommateurs exigeants, en quête de produits utiles, esthétiques et responsables.

- **Contrôle et transparence** : les consommateurs veulent savoir ce qu'ils mangent, limiter les additifs et privilégier les circuits courts.
- **Zéro déchet** : les bocaux en verre s'imposent comme une solution durable face au gaspillage alimentaire.
- **Santé et sécurité** : le verre, sans substances nocives, rassure face aux alternatives plastiques.
- **Polyvalence** : conservation, cuisson, présentation... les bocaux s'adaptent à tous les usages.
- **Praticité** : le batch cooking et le fait-maison boostent la demande de solutions de conserverie

Notre gamme de joints de bocaux

Notre passion des défis et notre goût pour les choses bien faites nous a permis de développer une gamme de rondelles de bocaux destinées à la conservation des aliments. La gamme est composée de deux références, **La Classique** à une languette et **L'Idéale** équipée de deux languettes. Nos rondelles sont compatibles avec la plupart des bocaux disponibles sur le marché et peuvent être utilisés pour tous types de conserves telles que les confitures, fruits et légumes, viandes et pâtés.

Rondelle LA CLASSIQUE



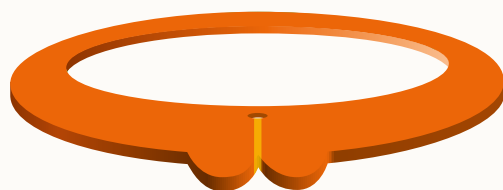
La rondelle traditionnelle

Découvrez nos joints de bocaux un nez «**La Classique**» conçus pour garantir une étanchéité parfaite et une conservation optimale de vos aliments.

DIAMÈTRES DISPONIBLES

Ø 70 Ø 85 Ø 100

Existe aussi en diamètre 95mm - épaisseur 3mm



Rondelle L'IDÉALE

Véritable ouverture facile à la main, sans ustensile

Ouvrir ses conserves n'a jamais été aussi facile grâce à notre rondelle à deux nez «**L'Idéale**». Sa **technologie brevetée** permet une ouverture facile, sans aucun ustensile, ni ciseaux.

Il suffit d'écarter les deux languettes avec les doigts pour laisser entrer l'air dans la conserve au moment de la consommation.

Plébiscitées par de grandes marques agroalimentaires, nos rondelles séduisent par leur fiabilité et leur simplicité d'utilisation.

DIAMÈTRES DISPONIBLES

Ø 70 Ø 85 Ø 100



Fabrication 100% française

Tous nos joints de bouchons sont fabriqués avec soin à Châlette-sur-Loing, dans le Loiret et répondent aux normes alimentaires françaises et européennes en vigueur. Chaque étape du processus est maîtrisée en interne pour garantir une qualité optimale pour la conservation des aliments.



Extrusion



Refroidissement



Vulcanisation



Découpe



Contrôle



Tri



Dépoussiérage



Conditionnement



Ensachage

Mode d'emploi pour des conserves réussies

ÉTAPE 1 : LE MATÉRIEL

- Nettoyez votre bocal à l'aide d'une éponge en mousse, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Nettoyez les parois internes et externes de vos bocaux et de leur couvercle, puis laissez-les sécher à l'air libre.
- Ébouillantez les rondelles avant utilisation. Une fois fait, vous pouvez positionner la rondelle sur le couvercle de votre bocal



ÉTAPE 2 : LES INGRÉDIENTS & PRÉCAUTIONS

- Utiliser un plan de travail propre
- Ne pas utiliser d'ustensile en bois
- Éviter le contact avec les déchets alimentaires
- Supprimer tous les résidus de terre
- Les volailles doivent être éviscérées et l'intérieur lavé à l'eau claire
- Blanchissez vos légumes



ÉTAPE 3 : À VOS FOURNEAUX

L'heure est venue pour vous de passer derrière les fourneaux !

Utiliser vos bocaux et terrines pour des antipasti, des plats en sauce, des légumes tels que les haricots verts, ou encore des fruits au sirop. existe plusieurs types de conservateurs naturels à utiliser pour vos préparations : le vinaigre, l'huile, le sel, le sucre, ou l'alcool.



ÉTAPE 4 : BIEN REMPLIR VOS BOCAUX !

- Votre préparation culinaire doit être aussi chaude que possible
- Toujours laisser 2 cm entre votre préparation et le rebord du récipient
- Après avoir rempli votre bocal, attendez quelque instant afin de faire remonter toutes les bulles d'air
- Vérifiez avant de fermer le couvercle que les rebords sont bien propres et qu'il n'y a aucune particule entre le verre et la rondelle.



ÉTAPE 5 : LE TRAITEMENT THERMIQUE

- Passons au traitement thermique : La pasteurisation ou la stérilisation. La différence entre les 2 est la température !
- Pour réaliser ces techniques de conservation, il vous faut :
 - Une casserole, marmite, fait-tout, plus haute que vos bocaux (5 cm plus haut, c'est bien)
 - Une plaque de cuisson, réchaud, l'importance est que ça chauffe
 - Une serviette : pour éviter de mettre de l'eau partout
 - Un thermostat : uniquement pour la pasteurisation

Actualités

Notre gamme de rondelles s'agrandit : place au format familial !

Le Joint Français élargit sa gamme avec un nouveau sachet XXL de 30 joints de bocal, disponible en version «La Classique» et «L'Idéale» en diamètre 85mm.

Ce format répond à une demande croissante des utilisateurs réguliers et s'adresse tant aux professionnels, familles nombreuses ou passionnés de conserves à la recherche d'un format généreux, et d'une solution plus pratique et économique.

Même qualité, même design, même engagement Origine France Garantie... mais plus de joints pour plus de bocaux !

Une solution pratique, économique et toujours 100 % française.

Découvrez nos **nouveaux**
sachets de 30 en Ø85mm



Découvrez-les en avant-première au Salon du Made in France

Le Joint Français par Hutchinson participera au salon du Made in France. Retrouvez-nous à Paris Expo Porte de Versailles, du 6 au 9 novembre 2025, Pavillon 3 Secteur Maison et décoration - Stand N°F27-G28

Le salon en quelques chiffres :

- > 100 000 visiteurs
- > 1000 exposants
- > 7 secteurs : mode & accessoires, beauté & bien-être, gastronomie, maison & décoration, enfance, sports et loisirs, tourisme et services et partenaires

Des joints de bocaux certifiés Origine France Garantie

À l'heure du fait maison, du zéro gaspillage et de la consommation de fruits et légumes de saison, les conserves maison ont tout pour plaire. Spécialiste du caoutchouc, Hutchinson a obtenu la certification Origine France Garantie pour ses joints de bocaux, fabriqués dans l'usine de Chalette-sur-Loing (45) depuis 1950. Cette certification offre aux consommateurs une garantie supplémentaire sur l'origine et la qualité des joints, essentiels à la bonne conservation de leurs aliments en bocaux.

Chalette-sur-Loing, le 15 octobre 2024 – Hutchinson, expert français du caoutchouc est fier d'annoncer avoir obtenu la certification Origine France Garantie pour ses joints de bocaux, fabriqués à Chalette-sur-Loing, dans le Loiret, depuis 1950.

La certification Origine France Garantie assure aux consommateurs que les joints de bocaux Le Joint Français sont bien fabriqués en France selon un cahier des charges disponible sur originefrancegarantie.fr. Elle est attribuée par un organisme certificateur indépendant. Des contrôles sont effectués chaque année afin de vérifier que le produit est fabriqué à 100 % en France et qu'au moins 50% des frais de fabrication (matières premières comprises) du produit sont d'origine française.

Pour Hutchinson, cette certification est la reconnaissance d'un engagement continu envers la qualité et le savoir-faire français, lui permettant de produire, depuis plus de 70 ans, des joints de bocaux de haute qualité dans son usine de Chalette-sur-Loing (45) dans le respect des normes françaises et européennes les plus strictes.



Aujourd'hui, préparer ses propres conserves est plus que jamais dans l'air du temps. Cette pratique s'inscrit dans la tendance du fait-maison, du zéro-déchet, et du respect des saisons. Que ce soit pour les experts des conserves, les passionnés de cuisine souhaitant savourer des fruits et légumes de saison toute l'année, ou ceux qui cherchent à optimiser leur temps avec des méthodes comme le batch cooking: les conserves maison ont tout pour plaire, et le rôle de la fameuse rondelle orange est essentiel ! Les rondelles Le Joint Français sont spécialement conçues pour garantir une conservation optimale des aliments et permettre à ses clients de se tourner, en toute sécurité, vers une consommation plus responsable et respectueuse de l'environnement.



À propos

Hutchinson, groupe français spécialisé dans le caoutchouc depuis 1853, conçoit et fabrique en France depuis plus de 70 ans une gamme de joints de bocaux Le Joint Français par Hutchinson dans un savoir-faire inégalé. Ses rondelles « L'idéale » à ouverture facile grâce à une technologie brevetée, et « la Classique », sont commercialisées en grande distribution, magasins spécialisés, commerce en ligne, et plébiscitées par les industriels de la conserverie pour préserver la qualité de leurs bocaux de foies gras, pâtés etc.

Fier de plusieurs décennies d'expérience, Hutchinson s'engage pour fournir des produits de qualité qui respectent les normes françaises et européennes les plus strictes.

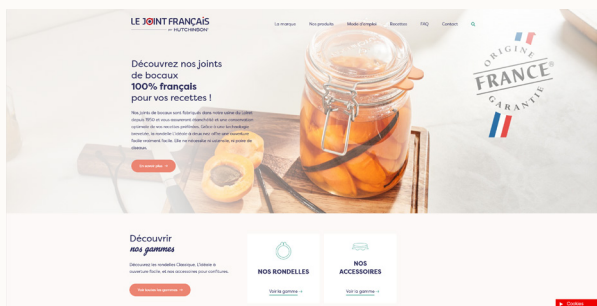
Où nous trouver ?

Retrouvez nos joints de bocal dans les enseignes suivantes



Communication

Retrouvez-nous sur notre site internet



RDV sur notre site web
lejointfrancais.hutchinson.com

Nos réseaux sociaux

Rejoignez-nous dès maintenant
sur Facebook & Instagram

**LA CUISINE
DU BOCAL**



pour découvrir vos
recettes de conserves
préférées !



Et en télé



Pour visionner
notre clip TV
c'est par ici !



Contacts presse

Kelly CROUARD

Chargée de communication

kelly.crouard@hutchinson.com | 02 38 87 50 66

Clara LEFEBVRE

Chargée de communication

clara.lefebvre@hutchinson.com

Le Joint Français par Hutchinson

Site internet : lejointfrancais.hutchinson.com

Adresse mail : joint.francais@hutchinson.com

Rue Gustave Noury - 45120 - Chalette-sur-Loing

