



**Jack Meal présente le premier sac thermique© français qui cuit, transporte et garde vos aliments au frais — tout en faisant économiser jusqu’à 70% d’énergie.**

Né sur le terrain et désormais fabriqué à 100% en France, Jack Meal lance un **sac thermique© innovant et breveté**, pensé pour révolutionner notre manière de cuisiner et de transporter les repas du quotidien.

Cette solution **low-tech**, durable et incroyablement efficace combine **circuit court, matières recyclées** et savoir-faire textile français pour offrir une alternative simple, économique et écologique aux appareils de cuisson traditionnels.

- **Pratique:** Le sac thermique remplace plusieurs objets du quotidien (glacière, sac isotherme, mijoteur, yaourtière, rice cooker etc). Low tech, pliable, lavable, réutilisable. Parfait à la maison comme en déplacement. S’adapte à un grand nombre de contenants (casseroles, cocottes, plats, bouteilles, canettes, tupperware).
  - **Durable:** Nous privilégions des cotons tissés en France et les fils les plus solides pour assurer la plus longue vie possible à nos produits. Nos produits sont réparables et leur fin de vie est déjà pensée pour être recyclé.
  - **Engagé:** La confection se fait à Roubaix et à Marseille, au sein d’ateliers partenaires favorisant l’emploi local et la réinsertion sociale. 100% du plastique isolant est collecté et recyclé en France avec un type de plastique peu recyclé, qui serait sinon largement enfoui ou brûlé. Nos sacs sont accessibles, vendus au prix de 59€ à 149€. Adhérent à 1% for the planet.
- **Un sac = trois fonctions:**
    1. **Cuire les aliments:** Portez votre casserole à ébullition, glissez-la dans le sac... et la cuisson se poursuit naturellement, pendant plusieurs heures, sans dépense d’énergie supplémentaire. Pas de surcuisson, aucun risque de brûler ses plats.
    2. **Maintien au chaud :** biberons, goûters, soupes, plats mijotés ou desserts (à la maison ou en déplacement).
    3. **Glacière souple :** conservation froide pour pique-niques, compotes, yaourts, trajets ou marchés.

**Une histoire de terrain devenue objet du quotidien:** Johanna Piaton, la fondatrice de Jack Meal, a mis au point son premier sac thermique 2021, où elle les a introduits avec les Nations Unies dans les cantines scolaires et foyers haïtiens, puis étendu au Sahel : plus de 6 000 familles et cantines ont adopté le principe de cuisson en deux temps. Jack Meal en est la continuité : proposer des objets pratiques, durables, et engagés pensés pour toutes les cuisines du monde — du quotidien à l’itinérance (camping, bateau, événementiel).

**Un mot sur Jack Meal**

**Jack Meal** est une entreprise française indépendante qui conçoit des objets durables, pratiques et engagés pour la cuisine et le quotidien. Fabriqués en circuit court, à partir de matières recyclées et de textiles sourcés ou tissés en France, les produits Jack Meal sont pensés pour être **intemporels**. L'ambition : cuisiner mieux, consommer moins d'énergie, et redonner du sens aux objets du quotidien. Jack Meal est soutenu financièrement par Lucie Basch, la fondatrice de Too Good To Go et Poppins et Annie Ferton, administratrice de Voyageurs du Monde, Investisseur et Partenaires et MIARAKAP (Madagascar). Un actionnariat 100% féminin.

« Fabriquer localement n'est pas une posture: c'est du bon sens. Produire correctement, localement et éthiquement, avec des partenaires qui partagent l'exigence du produit et sa durabilité. »

— **Johanna Piaton**, fondatrice de Jack Meal

## Presse / contacts

**Contact presse** : Johanna Piaton — [johanna@jackmeal.com](mailto:johanna@jackmeal.com) — 06 51 02 20 87

**Médias** : Dossier de presse + visuels HD (packshots, photos, visuels, QR code, etc.) : [ressources](#)

**Site** : [jack-meal.com](http://jack-meal.com) — La Marque - Espace Presse : [lien](#)

