

⑫ **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

⑰ Numéro de dépôt: 85420124.1

⑸ Int. Cl.⁴: **B 65 D 1/34, B 65 D 25/10,**
B 65 D 81/24

⑱ Date de dépôt: 08.07.85

⑳ Priorité: 17.07.84 FR 8411616

⑴ Demandeur: **SOCIETE ANONYME DES ABATTOIRS**
IMPERATOR DE SAINT MAIXENT SABIM SAINT
MAIXENT, Départementale 737 Sainte Eanne,
F-79800 La Mothe Saint Heray (FR)

㉓ Date de publication de la demande: 22.01.86
Bulletin 86/4

⑵ Inventeur: **Fevrier, Jean, Nanteuil, F-79400 Saint Maixent**
l'Ecole (FR)
Inventeur: **Maitre, Bernard, Nanteuil, F-79400 Saint**
Maixent l'Ecole (FR)

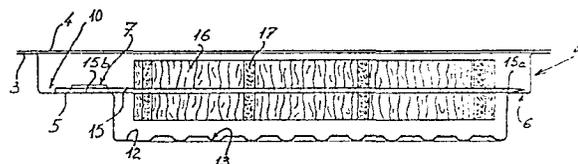
㉔ Etats contractants désignés: **AT BE CH DE GB IT LI LU**
NL SE

⑷ Mandataire: **Perrier, Jean-Pierre et al, Cabinet GERMAIN**
& MAUREAU 12 rue de la République,
F-42000 St-Etienne (FR)

⑸ Conditionnement pour brochettes.

⑸ Ce conditionnement est du type composé d'une barquette (2) avec collerette périphérique (3) de fixation pour un film étanche (4) de fermeture supérieure emprisonnant un mélange de gaz.

Selon l'invention, cette barquette (2) comporte, à proximité de chacune de ses extrémités longitudinales, un gradin vertical (5-6) de positionnement des extrémités des broches (15) disposé de manière que les faces supérieures et inférieures des aliments embrochés soient à distance respectivement du film supérieur (4) et du fond (12), tandis que l'un de ces gradins (5) comporte des créneaux (7) qui, parallèles et espacés, constituent organe de positionnement de l'une des extrémités des broches (15) et organe de maintien de l'écartement entre broches de manière à ménager, au moins entre les parois latérales de la barquette et les broches correspondantes, des espaces favorisant la circulation du mélange gazeux tout autour des brochettes.



"Conditionnement pour brochettes".

Pour présenter en vente des brochettes composées de fragments de viande, de lard et de condiments divers, il est nécessaire d'avoir recours à des conditionnements garantissant leur conservation plusieurs jours de
5 manière à permettre leur acheminement depuis le lieu de fabrication mais aussi leur stockage en attente d'être présentées en vente.

Par ailleurs, pour conserver la viande, il est connu de la disposer dans des conditionnements composés d'une barquette munie d'une collerette périphérique constituant ceinture de fixation pour un film étanche translucide de fermeture, après remplacement par un mélange de gaz de l'air
10 contenu dans le conditionnement.

Un tel conditionnement est décrit dans le brevet français 2 290 153, comportant également des moyens favorisant la circulation du mélange de gaz autour du contenu de la barquette.

15 De tels conditionnements ne peuvent pas être utilisés directement pour des brochettes car ces dernières présentent une surface d'échange avec le milieu gazeux bien supérieure à celle d'une pièce de viande et, de plus, ne peuvent pas être posées directement sur le fond de la barquette comme une pièce de viande car, alors, les faces des brochettes en contact
20 avec le fond réagissent différemment des autres faces et présentent des variations de coloration et, éventuellement, des altérations.

L'un des objets de l'invention est de fournir un conditionnement permettant d'obtenir une bonne conservation des brochettes en évitant toute détérioration de l'aspect de l'une quelconque de leurs faces.

25 Les brochettes sont fabriquées industriellement par dépôts dans un réceptacle des différentes couches d'aliments les composant, par sectionnement de ces couches au moyen de couteaux verticaux entrecroisés délimitant une grille à mailles carrées et, enfin, par introduction dans ces mailles de broches en bois ou autre. Malgré le soin apporté à leur mise
30 en place, il arrive que les broches ne soient pas parfaitement positionnées dans l'axe longitudinal de l'empilement d'aliments. Il en résulte que certaines broches ne sont pas parallèles aux bords de l'empilage d'aliments et que leur positionnement dans le conditionnement peut être perturbé.

Un autre objet de l'invention est de fournir un conditionnement qui
35 permette de positionner les brochettes garnies quelle que soit la disposition de leurs broches.

A cet effet, la barquette du conditionnement comporte, à proximité

de chacune de ses extrémités longitudinales, un gradin vertical de positionnement des extrémités des broches, disposé de manière que les faces supérieures et inférieures des aliments embrochés soient à distance respectivement du film supérieur et du fond, tandis que l'un de ces gradins comporte des créneaux qui, parallèles et espacés, constituent organe de positionnement de l'une des extrémités des broches et organe de maintien de l'écartement entre broches de manière à ménager, au moins entre les parois latérales de la barquette et les broches correspondantes, des espaces favorisant la circulation du mélange gazeux tout autour des brochettes.

5 Grâce à la forme du conditionnement, les brochettes sont positionnées transversalement par introduction de l'une de leurs extrémités dans les créneaux de l'un des gradins et sont maintenues sans contact avec l'une quelconque des parois du conditionnement afin que le mélange gazeux les entoure complètement et ne puisse pas subir, dans certaines zones, 15 des modifications entraînant des altérations d'aspect des produits embrochés.

D'autres caractéristiques et avantages ressortiront de la description qui suit en référence au dessin schématique annexé, représentant à titre d'exemples non limitatifs, une forme d'exécution de ce conditionnement.

Figure 1 est une vue en perspective avec coupe partielle de la barquette, 20 te,

Figure 2 est une vue de côté en coupe transversale du conditionnement terminé,

Figure 3 est une vue en plan par dessus de ce conditionnement.

De façon connue, le conditionnement est composé essentiellement 25 par une barquette désignée de façon générale par (2) et comportant une collerette périphérique (3) servant à la fixation par collage, thermo-soudage ou autres moyens, d'un film étanche supérieur (4) assurant la fermeture de l'ouverture supérieure de ladite barquette.

Selon l'invention, la barquette comporte, à proximité de ses extrémités 30 longitudinales, des gradins respectivement (5) et (6). Le gradin (5) est muni de créneaux longitudinaux (7) parallèles et espacés. Ces créneaux sont juxtaposés à l'évidement interne (8) de la barquette et ne s'étendent longitudinalement que sur une partie du gradin. Il délimite ainsi, avec la paroi transversale correspondante (9) et les parois latérales (11) un 35 logement (10) favorisant la préhension des brochettes. Le fond (12) de la barquette est gaufré par des rainures transversales (13) et par des rainures longitudinales (14) formant un réseau de canaux favorisant la

circulation du mélange gazeux.

Comme montré aux figures 2 et 3, chacune des brochettes est composée d'une broche (15) en bois ou autres matières, sur laquelle sont embrochés des cubes de viande (16) avec intercalage de condiments (17) tels que oignons, tomates, poivrons,... Chaque brochette est disposée dans le conditionnement de manière que son extrémité la plus longue, favorisant sa préhension, pénètre dans l'un des créneaux (7) et que son autre extrémité qui est pointue en (15a) repose sur le gradin (6). La figure 3 montre que ce mode de suspension permet d'obtenir un positionnement satisfaisant même lorsque la broche (15) n'est pas tout à fait dans l'axe longitudinal de l'empilage d'aliments, comme montré en (15b) à la figure 3. Cette figure met également en évidence que, grâce au positionnement effectué par les créneaux (7), les différentes brochettes sont parfaitement juxtaposées et que celles latérales sont à distance des parois verticales correspondantes de la barquette, comme représenté par les espaces (18).

Les gradins (5) et (6) ont également une hauteur déterminée de manière que, comme montré à la figure 2, les faces supérieures et inférieures des brochettes soient à distance respectivement du film (4) et du fond (12) de la barquette (2). Grâce à cet agencement, le mélange gazeux contenu dans le conditionnement entoure totalement les brochettes et peut ainsi circuler soit en fonction des variations de température soit en fonction des réactions provenant des échanges avec les aliments. De ce fait, le mélange gazeux est homogène dans tout le conditionnement et toutes les brochettes sont soumises, sur toutes leurs faces, aux mêmes conditions de conservation.

REVENDEICATIONS

1. Conditionnement pour brochettes du type composé d'une barquette (2) avec collerette périphérique (3) de fixation pour un film étanche (4) de fermeture supérieure emprisonnant un mélange de gaz et aménagée
5 pour favoriser la circulation du mélange de gaz autour du contenu, caractérisé en ce que la barquette (2) comporte, à proximité de chacune de ses extrémités longitudinales, un gradin vertical (5-6) de positionnement des extrémités des broches (15), disposé de manière que les faces supérieures et inférieures des aliments embrochés soient à distance respectivement
10 du film supérieur (4) et du fond (12), tandis que l'un de ces gradins (5) comporte des créneaux (7) qui, parallèles et espacés, constituent organe de positionnement de l'une des extrémités des broches (15) et organe de maintien de l'écartement entre broches de manière à ménager, au moins entre les parois latérales (11) de la barquette et les broches corres-
15 pondantes, des espaces (18) favorisant la circulation du mélange gazeux tout autour des brochettes.

2. Conditionnement selon la revendication 1 caractérisé en ce que les créneaux (7) sont juxtaposés à l'évidement (8) de la barquette, ne s'étendent que sur une partie du gradin (5) correspondant et délimitent,
20 avec les parois verticales (9-11) de la barquette, un logement (10) favorisant la préhension des extrémités des brochettes.

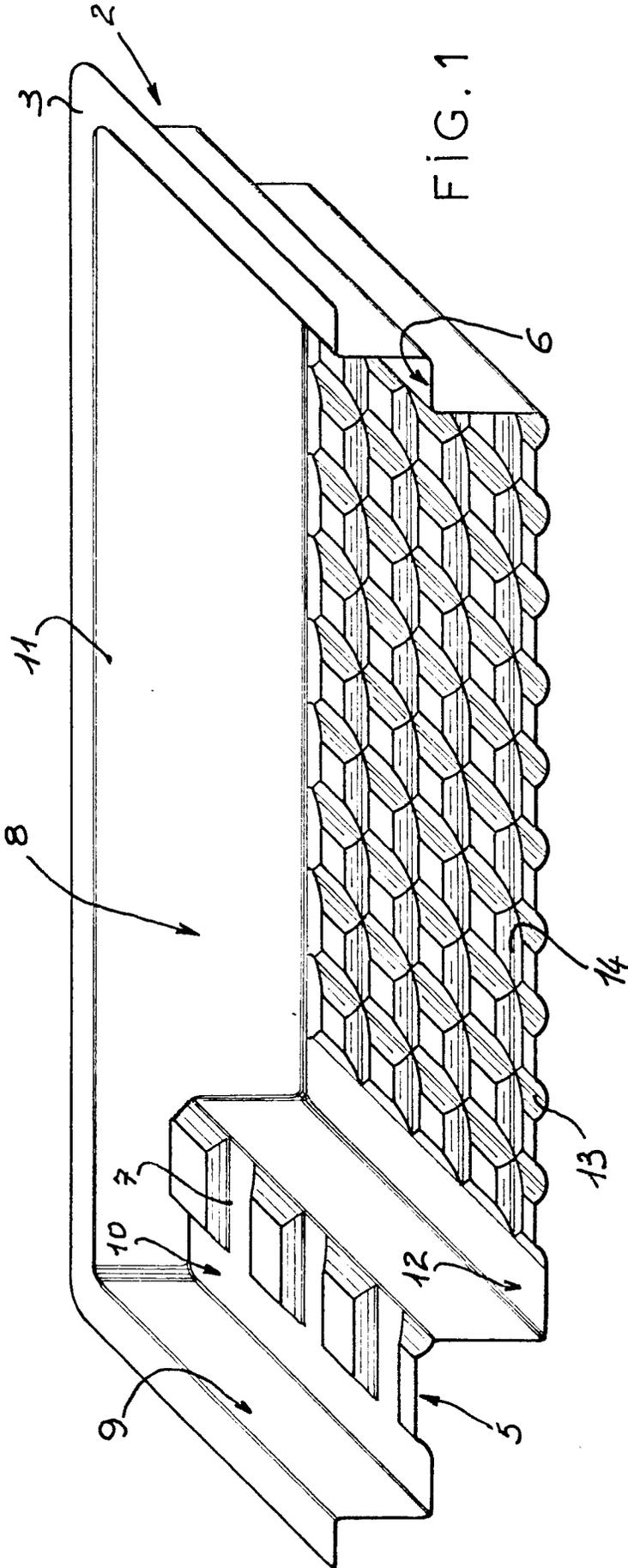


FIG. 1

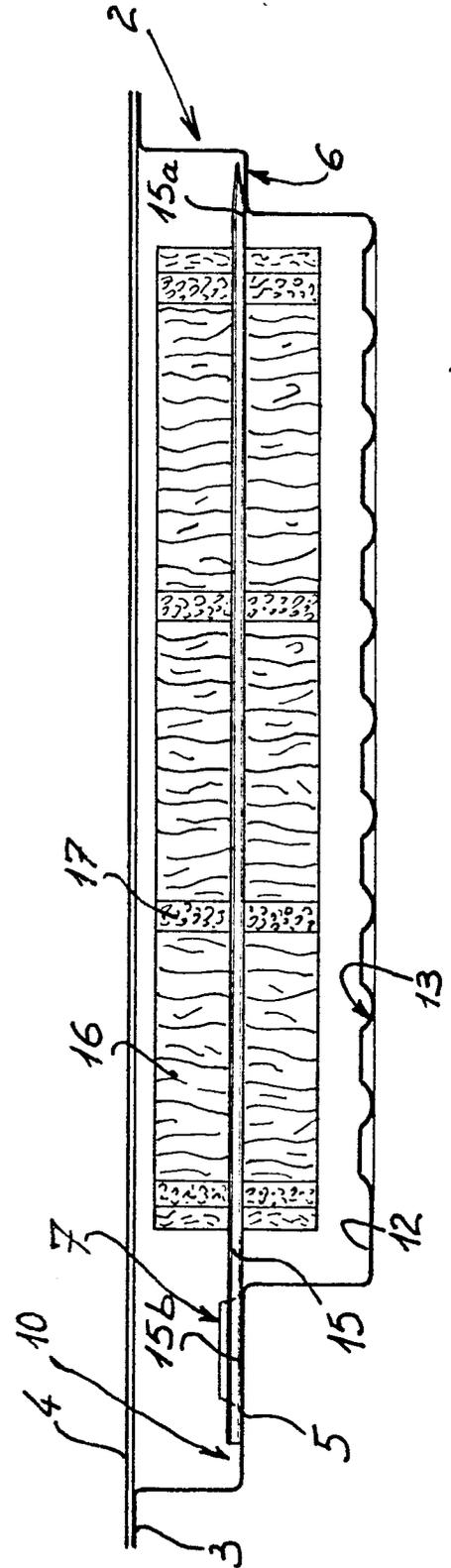
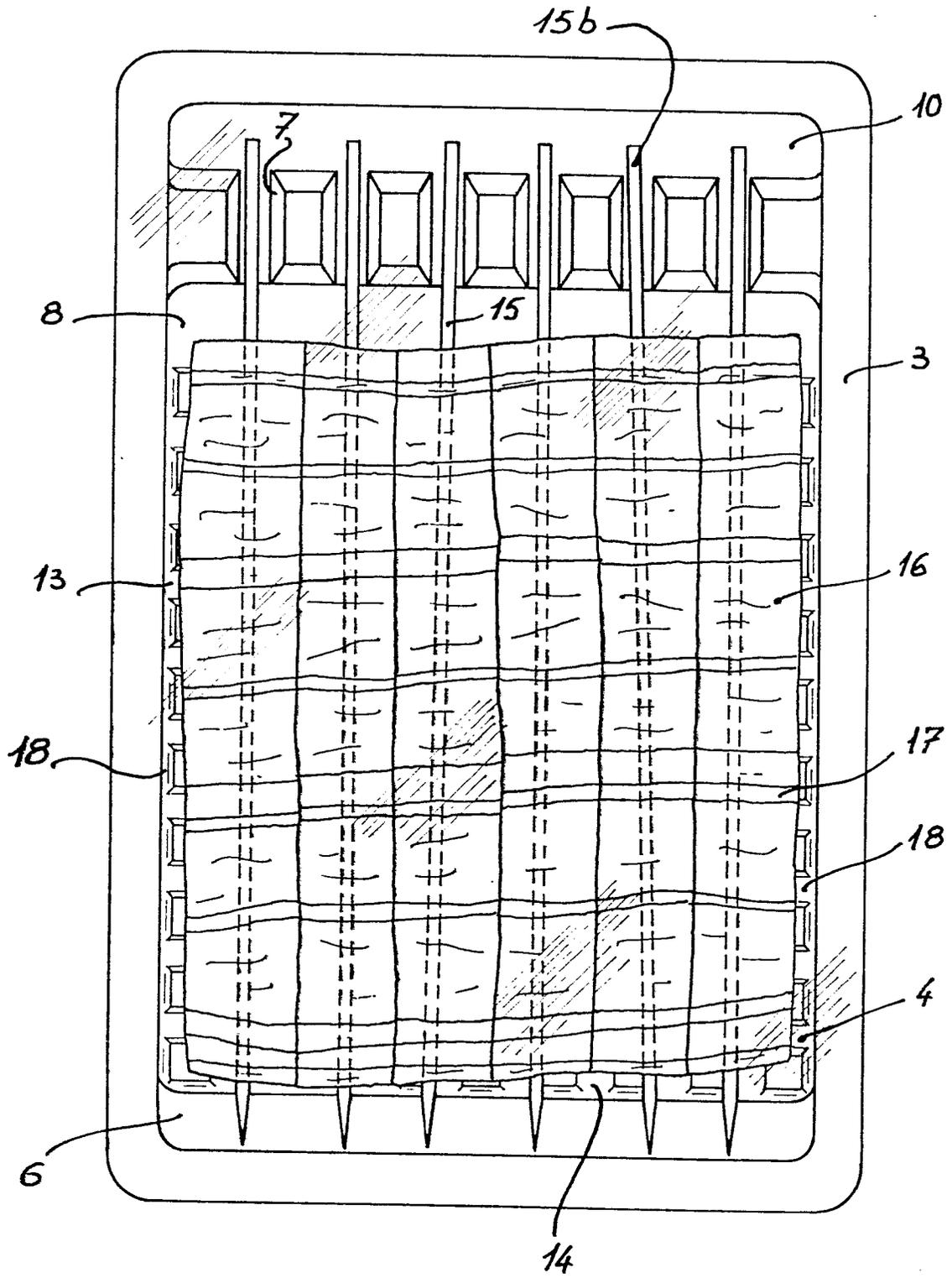


FIG. 2

FIG. 3





DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl. 4)
A	FR-A-2 290 153 (SOPLARIL) * Page 3, lignes 23-37; figures *	1	B 65 D 1/34 B 65 D 25/10 B 65 D 81/24
A	--- US-A-4 159 769 (HATTEN) * Colonne 2, lignes 17-20; figures *	1	
A	--- US-A-4 132 311 (SHOREWOOD) * En entier *	1,2	

			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl. 4)
			B 65 D
Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 18-09-1985	Examineur MARTIN A.
<p>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</p> <p>X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons</p> <p>& : membre de la même famille, document correspondant</p>			