

12

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

21 Numéro de dépôt: **85402497.3**

61 Int. Cl.⁴: **B 65 D 85/76**

22 Date de dépôt: **16.12.85**

30 Priorité: **20.12.84 FR 8419552**

71 Demandeur: **Boursin, 9, rue François 1er, F-75008 Paris (FR)**

43 Date de publication de la demande: **30.07.86**
Bulletin 86/31

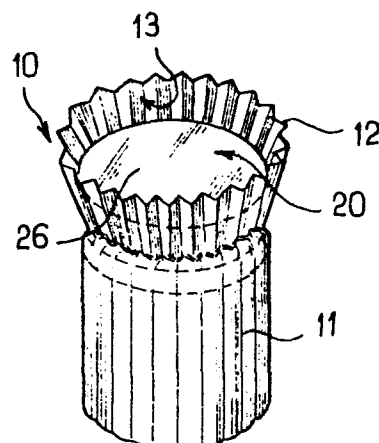
72 Inventeur: **Boursin, François, 9, rue François 1er, F-75008 Paris (FR)**

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

74 Mandataire: **Martin, Jean-Jacques et al, Cabinet REGIMBEAU 26, Avenue Kléber, F-75116 Paris (FR)**

54 **Procédé et dispositif pour l'emballage de produits alimentaires, en particulier de fromage fondu et frais.**

57 La présente invention concerne un dispositif d'emballage pour produit alimentaire, en particulier du fromage fondu et frais, qui comprend une barquette (10) qui contient le produit et comporte une jupe périphérique (11) entourant celui-ci, et un couvercle (20) rigide reposant sur le produit alimentaire et sur la surface périphérique duquel est thermosoudée la jupe (11) de la barquette (10), à distance du bord libre (12) de celle-ci, de telle sorte que cette jupe dépasse du couvercle pour autoriser la préhension de cette jupe par un utilisateur et permette ainsi par simple traction sur la jupe de la barquette, le décollage de cette jupe par rapport au couvercle et l'ouverture de l'emballage.



PROCEDE ET DISPOSITIF POUR L'EMBALLAGE DE PRODUITS ALIMENTAIRES,
EN PARTICULIER DE FROMAGE FONDU ET FRAIS

La présente invention concerne l'emballage de produits alimentaires, en particulier de fromage fondu et frais.

5 De nombreux dispositifs pour l'emballage de produits alimentaires, notamment de fromage fondu et frais ont déjà été proposés.

10 D'une façon générale, les dispositifs d'emballage pour fromage fondu et frais jusqu'ici proposés comprennent une enveloppe formée d'une feuille pliée, par exemple en un complexe d'aluminium, rabattue et thermosoudée sur un élément de fermeture tel qu'une seconde feuille d'aluminium ou une paroi rigide.

15 Bien que l'on ait proposé d'insérer des bandes d'ouverture, rigides à la traction, le plus souvent en matière plastique, sous la feuille d'enveloppe, pour faciliter l'ouverture de l'emballage par déchirement de cette dernière, les dispositifs d'emballage jusqu'ici proposés ne donnent pas entière satisfaction. Il est en particulier fort délicat d'ouvrir ces emballages et de consommer le
20 produit sans porter les doigts au contact de celui-ci. Cela est tout particulièrement le cas lors de conditionnement du produit alimentaire, notamment de fromage fondu et frais sous forme de portions individuelles consommées par exemple en accompagnement d'apéritifs.

25 La présente invention a pour but de proposer un nouveau dispositif d'emballage qui soit robuste, fiable, peu coûteux et parfaitement étanche et qui en outre autorise une ouverture de l'emballage et la consommation du produit en évitant de façon certaine tout contact entre les doigts
30 et le produit alimentaire.

Un autre but de la présente invention est de proposer un emballage attrayant.

35 Les buts précités sont atteints selon l'invention grâce à un dispositif d'emballage pour produits alimentaires, en particulier de fromage fondu et frais qui comprend :

- une barquette qui contient le produit et comprend une jupe périphérique entourant celui-ci et

5 - un couvercle rigide reposant sur le produit alimentaire, et sur la surface périphérique duquel est thermosoudée la jupe de la barquette, à distance du bord libre de celle-ci, de telle sorte que cette jupe dépasse du couvercle pour autoriser la préhension de cette jupe par un utilisateur et permettre ainsi, par simple traction sur la jupe de la barquette, le décollage de cette jupe par rapport au couvercle et l'ouverture de l'emballage.

10 La jupe de la barquette n'étant pas rabattue sur le couvercle, mais thermocollée sur la surface périphérique de celui-ci, selon l'invention, l'ouverture de l'emballage est largement facilitée par rapport aux dispositifs d'emballage antérieurs.

15 Par ailleurs, le couvercle rigide auquel adhère le produit alimentaire facilite la préhension et la manipulation de ce dernier, avant consommation, sans risque de contact entre les doigts et le produit alimentaire.

20 Selon un mode de réalisation considéré actuellement comme préférentiel, la jupe périphérique de la barquette est plissée pour former des soufflets s'étendant transversalement au fond de la barquette, la barquette est formée d'une feuille en un complexe d'aluminium renforcé, et le couvercle, réalisé en matière plastique, est muni sur sa surface périphérique d'une encoche annulaire au niveau de laquelle est réalisé le thermocollage de la jupe de la barquette.

25 La présente invention concerne également un procédé d'emballage de produits alimentaires, en particulier de fromage fondu et frais qui comprend les étapes consistant :

30 i) à placer un bloc de produit alimentaire sur le fond d'une barquette comprenant une jupe périphérique apte à entourer ledit bloc et possédant une hauteur supérieure

à la hauteur de celui-ci,

ii) à disposer un couvercle rigide sur le bloc de produit alimentaire ,

5 iii) à resserrer la jupe de la barquette contre le bloc du produit alimentaire, et

iv) à thermocoller la jupe sur la surface périphérique du couvercle, à distance du bord libre de la jupe.

10 D'autres caractéristiques et avantages de la présente invention apparaîtront à la lecture de la description détaillée qui va suivre et en regard des dessins annexés, donnés à titre d'exemples non limitatifs et sur lesquels :

15 - la figure 1 représente une vue schématique en perspective d'une barquette utilisée dans un dispositif d'emballage conforme à la présente invention,

 - la figure 2 représente une vue schématique en perspective de la même barquette dans laquelle a été déposée une portion de produit alimentaire,

20 - la figure 3 représente une vue schématique en perspective d'un couvercle utilisé dans un dispositif d'emballage conforme à la présente invention,

 - la figure 4 représente une vue schématique en perspective d'un produit emballé à l'aide d'un dispositif conforme à la présente invention,

25 - la figure 5 représente une vue du même produit après ouverture de l'emballage par décollage de la barquette et du couvercle,

30 - la figure 6 représente une vue latérale du produit alimentaire accolé au couvercle tel que retiré de la barquette après ouverture de l'emballage,

 - les figures 7, 8 et 9 représentent des vues en coupe axiale de trois variantes de réalisation du couvercle.

35 Comme cela est illustré sur les figures, le dispositif d'emballage conforme à la présente invention comprend en combinaison une barquette 10 et un couvercle 20 assemblés par thermocollage.

Selon un mode de réalisation considéré actuellement comme préférentiel, la barquette 10 est formée à partir d'une feuille de matériau plan. Cette barquette comprend un fond généralement plan et circulaire et une jupe 11 plissée en soufflets pour entourer le produit comme représenté sur la figure 2.

La barquette 10 est formée avantageusement d'une feuille d'aluminium renforcée comme cela est maintenant classique pour l'emballage de nombreux produits alimentaires, en particulier le fromage fondu et frais.

La barquette peut ainsi être formée d'un complexe aluminium-film plastique-aluminium, d'un complexe aluminium-film plastique, ou encore d'un complexe aluminium-cellophane.

Le couvercle 20 est réalisé en un matériau rigide, de préférence en matière plastique, avantageusement du polystyrène, ou le cas échéant, en bois revêtu d'une couche de protection alimentaire.

Le couvercle 20 peut ainsi être réalisé en plusieurs couleurs et être muni de marques en relief ou autres indications.

Selon un mode de réalisation considéré actuellement comme préférentiel, le couvercle 20 est formé d'un cylindre plein ou disque épais comme représenté sur la figure 3.

Pour faciliter et renforcer la fixation de la barquette 10 sur la surface périphérique 21 du couvercle 20, selon un processus qui sera décrit ultérieurement, le couvercle 20 présente sur sa surface périphérique circulaire 21 une gorge annulaire 22, de section droite semi-circulaire ou équivalente. La gorge annulaire 22 est avantageusement réalisée à mi-épaisseur du couvercle comme représenté sur les figures.

Le couvercle 20 possède de préférence un diamètre identique à celui du fond de la barquette 10.

Le processus d'emballage d'un produit alimentaire 30 à l'aide d'un dispositif conforme à la présente invention, est le suivant.

Dans un premier temps une portion 30 de produit alimentaire est déposée dans une barquette 10.

Selon la représentation de la figure 2, la portion 30 de produit est cylindrique et repose par l'une de ses surfaces de base circulaire contre le fond de la barquette. Pour cela le diamètre de la portion 30 est avantageusement identique au diamètre du fond de la barquette 10.

Un couvercle 30 est alors déposé à plat sur la portion 30 de produit.

La jupe 11 est alors resserrée autour du produit et la jupe 11 est thermocollée à distance de son bord libre 12 sur la surface périphérique 21 du couvercle, de telle sorte que la jupe 11 dépasse au delà du couvercle comme représenté sur la figure 4.

Pour ce faire la hauteur de la jupe 11 doit être supérieure à la hauteur cumulée de la portion 30 de produit alimentaire et du couvercle 20.

Le thermocollage de la jupe 11 sur le couvercle 20 est de préférence réalisé au niveau de la gorge annulaire 22 ménagée dans le couvercle. On peut pour ce faire utiliser par exemple deux demi anneaux auto-chauffants pressant la jupe 11 contre le couvercle 20 en assurant une légère déformation de la jupe 11 à l'intérieur de la gorge 22. Cette disposition permet d'une part de renforcer la fixation de la jupe 11 sur le couvercle 20 et de garantir l'étanchéité de l'emballage, d'autre part de localiser la zone de fixation de la jupe 11 sur le couvercle 20, sous forme d'un cordon annulaire continu situé à mi-épaisseur du couvercle 20.

Une telle localisation de la zone de fixation permet de faciliter le décollage de la jupe 11 et du couvercle 20, par traction sur la collerette 13 de la jupe 11 dépassant du couvercle 20, entre celui-ci et le bord libre 12 de la jupe 11, comme représenté sur la figure 4.

De préférence le thermocollage de la jupe 11 sur le couvercle 20 est réalisé à l'aide d'une cire type Hottmelt à froid 100°C.

Après décollage de la jupe 11 cette dernière est évasée grâce aux soufflets pliés, comme représenté sur la figure 5 et le produit 30 peut être sorti de la barquette 10 par préhension du couvercle auquel il adhère, comme illustré sur la figure 6. La présence de ce couvercle permet une manipulation aisée du produit. Le cas échéant la surface principale 23 du couvercle 20 reposant contre le produit 30 peut ne pas être plane afin de renforcer l'adhérence entre le produit 30 et le couvercle.

Selon une première variante de réalisation illustrée sur la figure 7, la surface principale 23 peut être munie en son centre d'un évidement concave 24.

Selon une seconde variante de réalisation illustrée sur la figure 8, la surface principale 23 peut être munie sur sa périphérie d'une nervure axiale 25 formant une ébauche de manchon adaptée pour entourer la partie supérieure de la portion 30 de produit alimentaire.

Bien entendu la présente invention n'est pas limitée au mode de réalisation particulier qui vient d'être décrit mais s'étend à toutes variantes conformes à son esprit.

Comme cela est représenté sur la figure 9 on peut ainsi envisager d'utiliser un couvercle 20 muni sur sa seconde surface principale circulaire 26, opposée

à la portion 30, d'une tige axiale 27 facilitant la préhension du couvercle 20 sur lequel adhère le produit. Cette disposition facilite la consommation lorsque le produit est conditionné sous forme de portion individuelle.

Le couvercle 20 peut également servir de plateau de coupe lorsque le produit alimentaire 30 est conditionné sous forme d'un volume plus important.

Le dispositif et le procédé d'emballage précités sont tout particulièrement appropriés pour l'emballage de fromage fondu et frais.

L'invention n'est pas limitée à l'emballage de produit alimentaire conditionné sous forme de portion d'enveloppe circulaire mais s'applique à l'emballage de produit alimentaire conditionné sous des formes diverses, par exemple ovoïde, parallélépipédique ou autres.

REVENDICATIONS

1. Dispositif d'emballage pour produit alimentaire, en particulier du fromage fondu et frais, caractérisé par le fait qu'il comprend :

- une barquette (10) qui contient le produit
5 (30) et comporte une jupe périphérique (11) entourant celui-ci, et
- un couvercle rigide (20) reposant sur le produit alimentaire (30) et sur la surface périphérique (21) duquel est thermosoudée la jupe (11) de la barquette, à
10 distance du bord libre (12) de celle-ci, de telle sorte que cette jupe (11) dépasse du couvercle (20) pour autoriser la préhension de cette jupe par un utilisateur et permettre ainsi, par simple traction sur la jupe (11) de la barquette (10), le décollage de cette jupe (11) par
15 rapport au couvercle (20) et l'ouverture de l'emballage.

2. Dispositif d'emballage selon la revendication 1, caractérisé par le fait que la jupe périphérique (11) de la barquette (10) est plissée pour former des soufflets s'étendant transversalement au fond de la barquette.
20

3. Dispositif d'emballage selon l'une des revendications 1 ou 2, caractérisé par le fait que le couvercle (20) est réalisé en matière plastique.

4. Dispositif selon l'une des revendications 1 ou
25 2, caractérisé par le fait que le couvercle (20) est réalisé en bois.

5. Dispositif selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé par le fait que le couvercle (20) est muni d'une tige de préhension (27) en saillie vers l'extérieur.
30

6. Dispositif selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé par le fait que le couvercle (20) forme un

plateau support pour découper le produit alimentaire (30).

7. Dispositif selon l'une des revendications 1 à 6, caractérisé par le fait que la surface (23) du couvercle (20) en appui contre le produit alimentaire (30) n'est pas plane.

8. Dispositif selon la revendication 7, caractérisé par le fait que la surface (23) du couvercle (20) en appui contre le produit alimentaire (30) présente au moins une incurvation (24).

9. Dispositif selon la revendication 7, caractérisé par le fait que la surface (23) du couvercle (20) en appui contre le produit alimentaire (30) possède une nervure périphérique axiale (25) formant manchon engagé sur le produit alimentaire (30).

10. Dispositif selon l'une des revendications 1 à 9, caractérisé par le fait que le couvercle (20) est muni sur sa surface périphérique (21) d'une encoche annulaire (22) au niveau de laquelle est réalisé le thermocollage de la jupe (11) de la barquette (10).

11. Dispositif selon l'une des revendications 1 à 10, caractérisé par le fait que la barquette (10) est formée d'une feuille en un complexe d'aluminium renforcé.

12. Procédé d'emballage de produit alimentaire, en particulier de fromage fondu et frais, caractérisé par le fait qu'il comprend les étapes consistant :

- i) à placer un bloc de produit alimentaire (30) sur le fond d'une barquette (10) comprenant une jupe périphérique (11) apte à entourer ledit bloc et possédant une hauteur supérieure à la hauteur de celui-ci,
- ii) à disposer un couvercle rigide (20) sur le bloc de produit alimentaire (30),
- iii) à resserrer la jupe (11) de la barquette (10) contre le bloc de produit (30) et

iv) à thermocoller la jupe (11) sur la surface périphérique (21) du couvercle (20), à distance du bord libre (12) de la jupe (11).

5 13. Procédé d'emballage selon la revendication 12, caractérisé par le fait que l'étape de thermocollage de la jupe (11) de la barquette (10) sur la surface périphérique (21) du couvercle (20) est réalisée à l'aide d'une cire type Hottmelt,

10 14. Procédé d'emballage selon l'une des revendications 12 ou 13, caractérisé par le fait que le thermocollage de la jupe (11) de la barquette (10) sur la surface périphérique (21) du couvercle (20) est réalisée au niveau d'une encoche annulaire (22) réalisée dans le couvercle (20) sensiblement à mi-épaisseur de celui-ci.

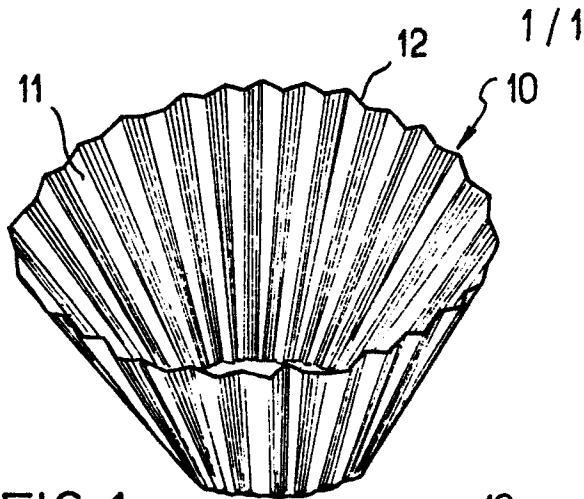


FIG. 1

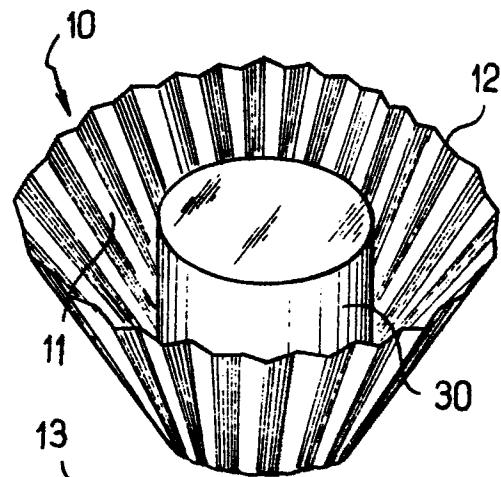


FIG. 2

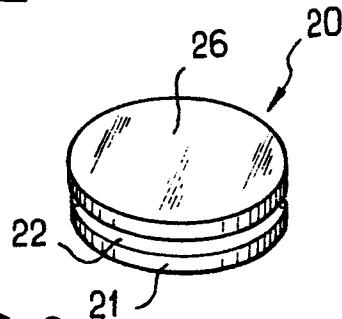


FIG. 3

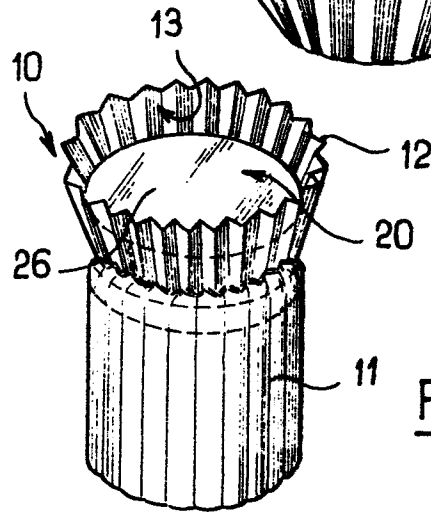


FIG. 4

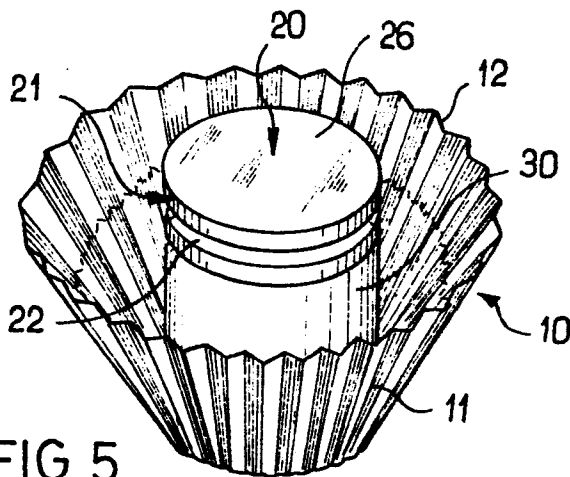


FIG. 5

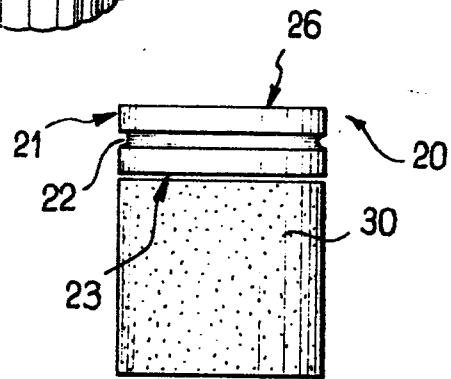


FIG. 6

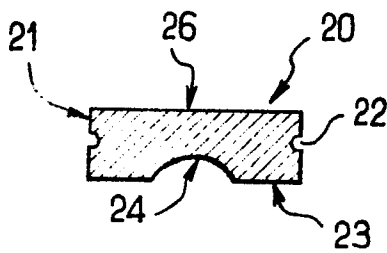


FIG. 7

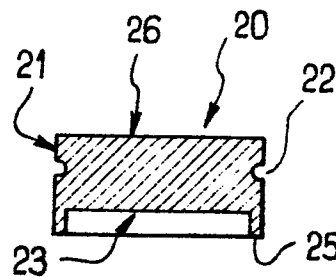


FIG. 8

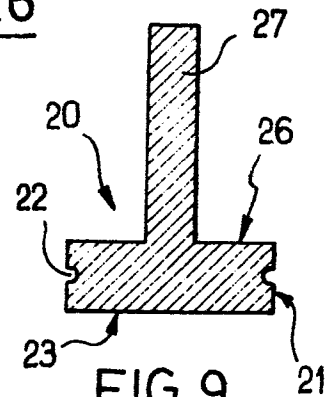


FIG. 9



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

0188940

Numero de la demande

EP 85 40 2497

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-1 274 348 (KUSTNER) * Page 1, colonne 2, ligne 27 - page 2, colonne 1, ligne 49; fig- ures 1-5 *	1-3, 11 -13	B 65 D 85/76
A	FR-A-2 351 880 (LAITERIE COOP. DE VARENNES)		
A	FR-A- 596 951 (MAUGUY)		
A	CH-A- 182 851 (STÄUBLI)		
A	CH-A- 610 746 (HERRANZ)		
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl. 4)
			B 65 D B 65 B
Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 25-03-1986	Examineur VANTOMME M.A.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
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		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 & : membre de la même famille, document correspondant	