

⑫

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

⑲ Numéro de dépôt: **87400585.3**

⑥ Int. Cl.4: **B 65 D 85/76**

⑳ Date de dépôt: **17.03.87**

⑳ Priorité: **18.03.86 FR 8603825**

④③ Date de publication de la demande:
30.09.87 Bulletin 87/40

⑥④ Etats contractants désignés:
BE CH DE FR LI LU NL

⑦① Demandeur: **Oddoux, Claude**
Virieu
F-38730 Virieu sur Bourbre (FR)

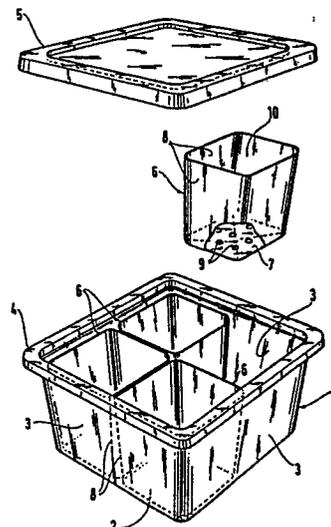
⑦② Inventeur: **Oddoux, Claude**
Virieu
F-38730 Virieu sur Bourbre (FR)

⑦④ Mandataire: **Vigand, Privat et al**
SOSPI 14-16, rue de la Baume
F-75008 Paris (FR)

⑤④ **Emballage pour fromage frais.**

⑤⑦ Emballage pour fromage frais disposé dans des faisselles (6), caractérisé en ce qu'il comporte une boîte de section tronconique (1) obturable dans laquelle sont disposées des faisselles (6) tronconiques dont les parois (8) sont appliquées au moins à leur partie haute contre les faisselles voisines (6), et pour celles de la périphérie, contre les parois (3) de la boîte (1), le fond (7) des faisselles (6) reposant sur le fond (2) de la boîte (1).

Economie de place et remplissage facilité des faisselles.



Description**EMBALLAGE POUR FROMAGE FRAIS**

La présente invention concerne un emballage pour fromage frais.

Il est connu de mettre le fromage dans des faisselles de forme cylindrique avec les faisselles contenues dans des pots cylindriques reliés entre eux par leur couvercle.

De tels emballages prennent beaucoup de place.

L'emballage selon l'invention, qui permet d'économiser de la place tout en permettant de conserver le fromage frais, comporte une boîte tronconique obturable dans laquelle sont disposées des faisselles tronconiques dont les parois sont appliquées, au moins à leur partie haute, contre les faisselles voisines et pour celles de la périphérie contre les parois de la boîte, le fond des faisselles reposant sur le fond de la boîte.

Les ouvertures des faisselles occupent ainsi toute la surface de la boîte si bien qu'il n'y a pas de fromage perdu lors du remplissage.

D'autre part le volume resté libre entre les faisselles et la boîte est très faible si bien que les fromages peuvent s'égoutter sans toutefois se dessécher.

En ce qui concerne la section de la boîte celle-ci peut être choisie ronde avec des faisselles ayant une section en forme de secteur de cercle.

La section de la boîte peut avoir une forme de parallélogramme les sections des faisselles étant alors triangulaires.

Selon une variante préférée de l'invention la section de la boîte est rectangulaire et chaque faisselle a également une section rectangulaire.

Selon une réalisation de cette variante les faisselles ont une section carrée.

En ce qui concerne l'obturation de la boîte on utilise de préférence un couvercle. Mais on peut également thermosceller la boîte par un film, une plaque plastique, un complexe métal plastique un carton paraffiné ou non.

On peut également le fermer par collage d'un film.

La présente invention sera mieux comprise à la lumière de la description en regard de la figure.

L'emballage selon l'invention comporte une boîte 1 de section carrée comprenant un fond 2, quatre parois 3 et un rebord 4. La boîte est légèrement évasée à partir du fond 2 (angle voisin de 3° avec la verticale) et fermée par un couvercle 5. La boîte 1 comporte quatre faisselles 6 de section carrée. Elles sont légèrement évasées à partir de leur fond 7. Les parois 8 devant être au contact d'autres parois 8 d'autres faisselles font avec la verticale un angle de l'ordre de 1°. Les fonds 7 des faisselles 6 ainsi qu'éventuellement leurs parois sont munis de trous 9 permettant l'égouttage du fromage.

Quand les faisselles sont disposées dans la boîte 1, leur fond repose sur le fond 2 de la boîte 1 et les hauts des parois des faisselles 6 s'appliquent les uns sur les autres ainsi que sur les parois 3 de la boîte 1.

La boîte est remplie de fromage frais avec les faisselles en place. Comme les ouvertures 10 des

faisselles 6 occupent toute la surface de l'ouverture de la boîte 1, il n'y a pas de fromage perdu lors du remplissage.

D'autre part le volume resté libre entre les faisselles 6 et la boîte 1 est très faible si bien que les fromages peuvent s'égoutter sans toutefois se dessécher.

Dans une seule boîte 1 on a quatre petits fromages frais. Bien évidemment on peut, pour des collectivités, augmenter le nombre des faisselles 6 dans une même boîte de plus grande dimension.

On peut par exemple avoir vingt-quatre faisselles avec six en longueur et quatre en largeur.

Revendications

1/ Emballage pour fromage frais disposé dans des faisselles (6), caractérisé en ce qu'il comporte une boîte tronconique (1) obturable dans laquelle sont disposées des faisselles (6) tronconiques dont les parois (8) sont appliquées au moins à leur partie haute contre les faisselles voisines (6), et pour celles de la périphérie, contre les parois (3) de la boîte (1), le fond (7) des faisselles (6) reposant sur le fond (2) de la boîte (1).

2/ Emballage selon la revendication 1, caractérisé en ce que la section de la boîte (1) est rectangulaire et en ce que lesdites faisselles (6) ont une section rectangulaire.

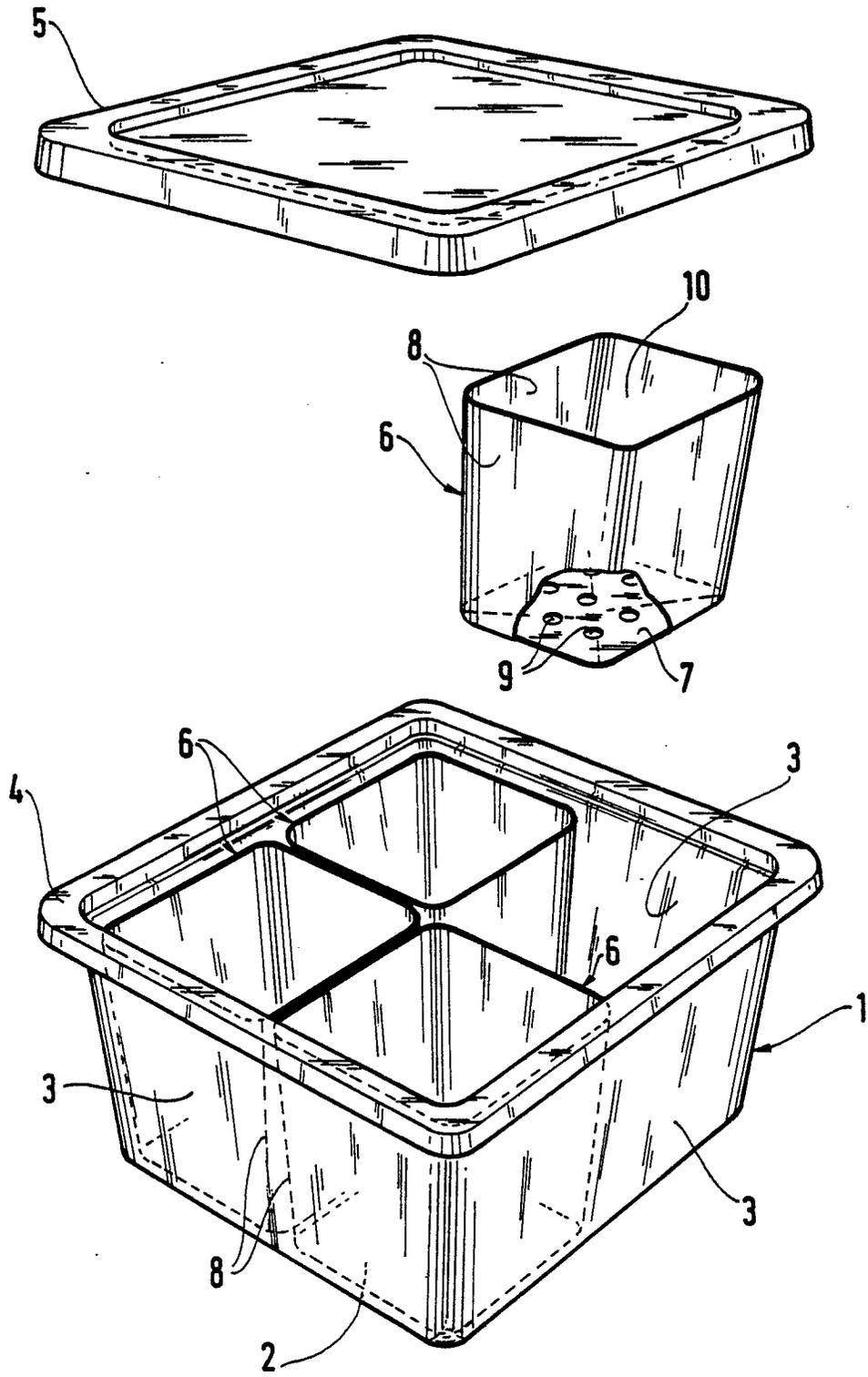
3/ Emballage selon la revendication 2, caractérisé en ce que la section des faisselles (6) est carrée.

4/ Emballage selon la revendication 3, caractérisé en ce que la section de la boîte (1) est carrée.

5/ Emballage selon la revendication 4, caractérisé en ce que la boîte (1) comporte quatre faisselles (6).

6/ Emballage selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que la boîte (1) est obturée par un couvercle (5).

0239472





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	US-A-2 124 217 (VAN BENSCHOTEN) * Figure 1 *	1-5	B 65 D 85/76
A	FR-A-1 262 341 (FRINAULT FILS & CO.) * Figures 1,2; page 1, colonne 2, lignes 14-16 *	1-4	
A	FR-A-1 520 597 (ETABLISSEMENTS CH. NICOLLE) * Figure *	1	
			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 02-06-1987	Examineur STEEGMAN R.
<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 & : membre de la même famille, document correspondant</p>			