



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



⑪ Numéro de publication : **0 561 654 A1**

⑫

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

⑬ Numéro de dépôt : **93400132.2**

⑮ Int. Cl.⁵ : **B65D 33/06, B65D 81/34,
B65D 77/30**

⑭ Date de dépôt : **20.01.93**

⑯ Priorité : **17.03.92 FR 9203152**

⑰ Inventeur : **Minier, Chantal Lucie Paulette
13, Allée des Pins
F-13400 Aubagne (FR)**

⑯ Date de publication de la demande :
22.09.93 Bulletin 93/38

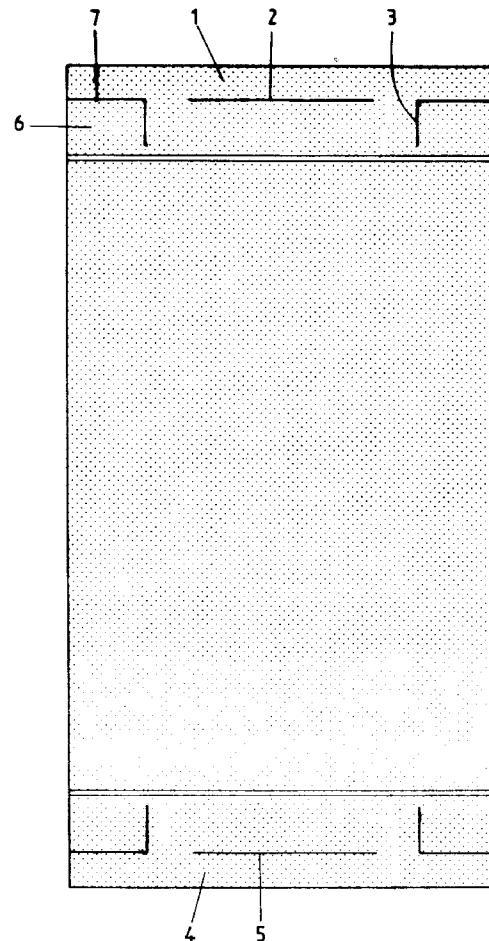
⑰ Mandataire : **Bourgognon, Jean-Marie et al
Cabinet Flechner 22, Avenue de Friedland
F-75008 Paris (FR)**

⑯ Etats contractants désignés :
**AT BE CH DE DK ES FR GB GR IE IT LI LU MC
NL PT SE**

⑯ Demandeur : **R C L Société Anonyme
29, Boulevard Charles Nédélec
F-13003 Marseille (FR)**

⑯ Sachet et procédé pour le vider.

⑯ Il a un élément de préhension (1) d'un premier côté et un autre élément de préhension (4) du côté opposé. Application notamment aux sachets de pâtes alimentaires.



EP 0 561 654 A1

Jouve, 18, rue Saint-Denis, 75001 PARIS

La présente invention est relative aux sachets et aux procédés pour les vider. Elle s'applique tout particulièrement aux sachets microperforés de cuisson de produits alimentaires tels que les pâtes, le riz, le couscous, les légumes secs et tout autre produit alimentaire qu'il soit sec, frais, en conserve, ou sous toute autre forme. Elle s'applique, de préférence, aux produits composés de farines, semoules ou autres dérivés de céréale, tels que de blé dur, blé tendre, maïs, seigle, orge, sarrazin, épeautre et d'ingrédients tels que des œufs, des blancs d'œuf, du lait, du gluten, ces ingrédients représentant de 0 à 25% du poids du produit à base de céréale, le reste étant constitué essentiellement de céréales.

On connaît déjà un sachet de cuisson microperforé comportant en partie supérieure une anse et une zone affaiblie de déchirure pour l'ouverture. Pour faire cuire les pâtes alimentaires contenues dans le sachet, on plonge le sachet fermé dans de l'eau bouillante pendant la durée nécessaire à la cuisson, on le retire en le saisissant par la anse grâce à un ustensile de cuisine avec le danger de se brûler si la anse est inaccessible, on le suspend par celle-ci pour laisser égoutter l'eau à travers les perforations du sachet, on l'ouvre en déchirant la zone affaiblie avec le danger d'être brûlé par la vapeur ascendante et on le renverse comme on peut pour vider le contenu du sachet sur un plat en tirant éventuellement vers le bas les restes de produits alimentaires qui adhèrent au sachet à l'aide d'un ustensile de cuisine.

L'invention vise à simplifier ces opérations et à les rendre plus efficaces et moins dangereuses.

Le sachet suivant l'invention est défini à la revendication principale.

Après avoir ouvert le sachet suivant une zone de déchirure et après avoir tourné cette ouverture vers le bas, on peut ouvrir le sachet suivant la zone de déchirure opposée, qui se trouve en haut et pousser le reste du produit alimentaire de haut en bas hors du sachet.

Suivant un perfectionnement, les zones affaiblies de déchirure sont sensiblement perpendiculaires à un côté muni d'un élément de préhension. Lors de l'ouverture, la main est décalée latéralement par rapport au sachet. On ne peut plus se brûler la main par la vapeur ascendante.

Le sachet a de préférence des perforations dont les dimensions sont comprises entre 10 microns et 5.10³ microns. Il peut être en toute matière laissant passer l'eau et résistant à l'ébullition, notamment en polyéthylène, mais aussi en papiers ou tissus, les interstices de ceux-ci constituant les perforations.

La figure unique du dessin annexé est une vue partielle en élévation d'un sachet suivant l'invention.

Le sachet suivant l'invention est en polyéthylène microperforé ou en tout autre matériau permettant le passage de l'eau. Il contient des produits alimentaires. Il comporte deux côtés opposés, à savoir à la fi-

gure un côté supérieur et un côté inférieur, symétriques l'un de l'autre. Du côté supérieur, une anse 1 est délimitée par le bord supérieur du sachet et par une fente 2 ménagée dans celui-ci. Une anse 4 à fente 5 est également prévue de la même façon du côté inférieur. Deux amarces 3 de déchirure s'étendent sur les deux autres côtés opposés perpendiculairement aux côtés supérieur et inférieur et sont opposées l'une à l'autre.

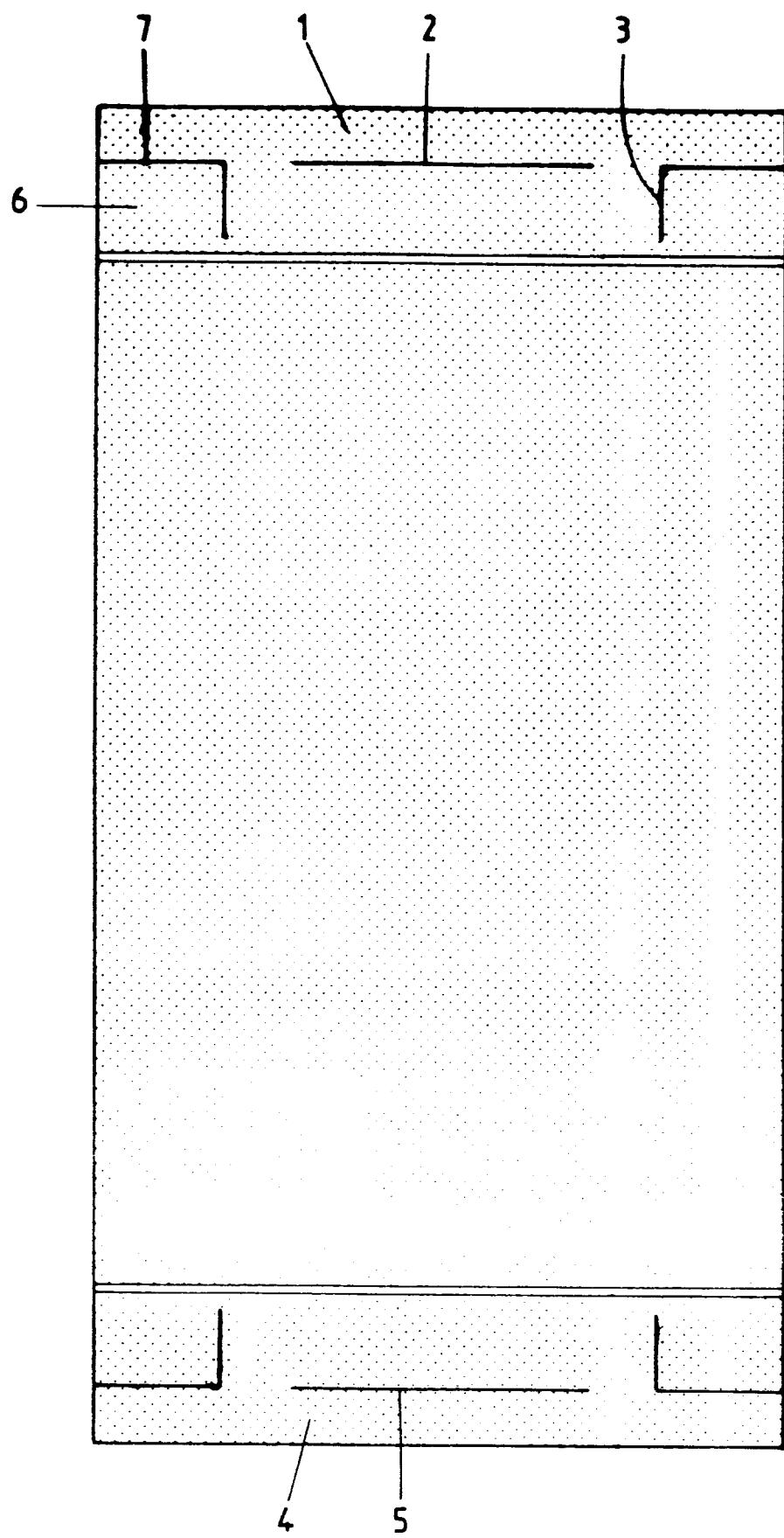
Une patte 6 est délimitée entre l'amarce 3 et une ligne de démarcation 7 pour faciliter la préhension et la déchirure.

Pour retirer sans se brûler le sachet rempli de produit alimentaire du bain marie dans lequel il a été plongé, il suffit d'introduire un ustensile de cuisine dans celle des fentes 2,5 qui est la plus accessible, l'une au moins d'entre elles l'étant forcément puisqu'elles sont disposées sur des côtés opposés. On laisse le sachet suspendu jusqu'à ce que l'eau s'en soit égouttée. On ouvre le sachet en le déchirant perpendiculairement aux côtés comportant les anses 1,4 en tirant la patte 6 le long de l'une des amarces 3, et on tourne l'ouverture créée vers le bas. Une partie du produit alimentaire contenu dans le sachet en tombe. Eventuellement, on ouvre le sachet par l'amarce 3 de déchirure opposée, qui se trouve maintenant en haut. A l'aide d'un ustensile de cuisine introduit par cette seconde ouverture, on pousse vers le bas le reste du produit alimentaire qui adhère encore au sachet.

30

Revendications

1. Sachet rempli de produit alimentaire et ayant d'un premier côté une zone affaiblie de déchirure (3) pour l'ouverture, caractérisé en ce qu'il a, du côté opposé, une autre zone affaiblie de déchirure (3).
2. Sachet suivant la revendication 1, caractérisé en ce qu'il est microperforé.
3. Sachet suivant la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que la zone affaiblie (3) de déchirure est sensiblement perpendiculaire à un côté muni d'un élément de préhension (1).
4. Sachet suivant la revendication 3, caractérisé par deux éléments de préhension (3) sur des côtés opposés.
5. Procédé pour vider un sachet suivant la revendication 1, 2 ou 3, caractérisé en ce qu'il consiste à ouvrir le sachet suivant l'une des zones affaiblies de déchirure, à tourner l'ouverture ainsi créée vers le bas, à ouvrir la zone affaiblie de déchirure opposée et à pousser le produit de haut en bas hors du sachet.





Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande

EP 93 40 0132

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.5)
A	DE-U-8 810 798 (MELITTA-WERKE BENTZ & SOHN) * le document en entier * ---	1-3	B65D33/06 B65D81/34 B65D77/30
A	DE-A-3 137 604 (MASTER FOODS) * page 8, alinéa 4 - page 9, alinéa 2; revendication 1; figures 1,2 * ---	1,2,5	
A	DE-U-8 901 806 (GIESCHEN) * page 1, alinéa 3; revendication 1; figure 3 * ---	1,2	
A	GB-A-2 117 350 (GENERAL FOODS CORPORATION) * le document en entier * -----	1	

DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)			
B65D A47J			
<p>Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications</p>			
Lieu de la recherche	Date d'achèvement de la recherche	Examinateur	
BERLIN	04 MAI 1993	SPETTEL J.D.M.L.	
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES		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	
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			