



12

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

21 Numéro de dépôt : **93400756.8**

51 Int. Cl.⁵ : **A47G 23/06, A47G 11/00**

22 Date de dépôt : **23.03.93**

30 Priorité : **23.03.92 FR 9203446**

72 Inventeur : **Sivade, Pascal**
2, rue Paul Dukas
F-33270 Floirac (FR)

43 Date de publication de la demande :
29.09.93 Bulletin 93/39

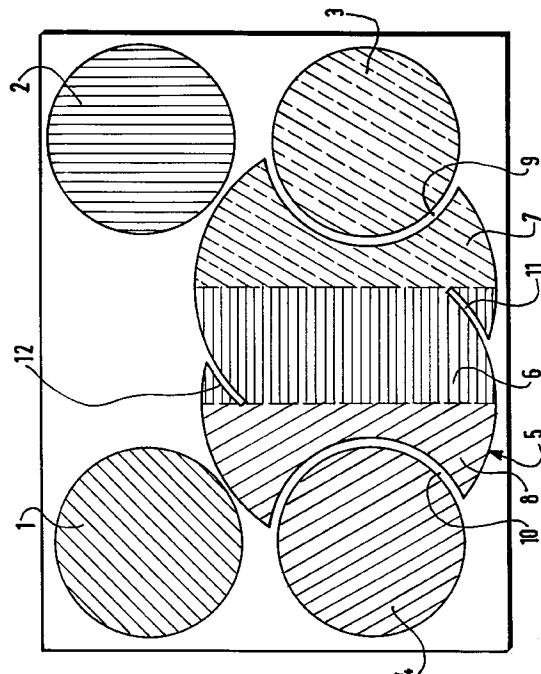
74 Mandataire : **Nony, Michel**
Cabinet NONY & CIE 29, rue Cambacérès
F-75008 Paris (FR)

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

71 Demandeur : **Sivade, Pascal**
2, rue Paul Dukas
F-33270 Floirac (FR)

54 **Dispositif pour faciliter l'alimentation humaine équilibrée.**

57 Il est constitué par un support destiné à recevoir des assiettes contenant différentes variétés d'aliments, ledit support étant revêtu de zones (1,2,3,4,5,6,7,8) marquées différemment de manière à correspondre à différentes natures d'aliments, certaines zones (6,7 ; 6,8) correspondant à des assiettes comportant simultanément deux aliments de natures différentes et ayant une forme telle que lorsque ces zones sont occupées par l'assiette correspondante, une autre zone (4,3) correspondant à un des aliments contenu dans l'assiette se trouve automatiquement masqué, ce qui oblige le consommateur à choisir, pour cette autre zone une assiette contenant un aliment d'une nature différente.



La présente invention a pour objet un dispositif qui facilite l'alimentation humaine équilibrée.

On sait que l'alimentation humaine comprend des aliments de natures différentes et qu'il est souhaitable de réaliser si possible à chaque repas un certain équilibre entre ces derniers.

C'est ainsi qu'il est nécessaire d'équilibrer les quantités de laitages, de crudités, de viande ou de poisson, de légumes ou de fruits cuits et de féculents.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné aux repas qui sont pris dans des collectivités où les aliments préalablement préparés sont présentés aux consommateurs dans des assiettes de formes et de dimensions prédéterminées.

En raison des habitudes alimentaires, les plats à base de protéines tels que la viande, le poisson ou les œufs sont généralement accompagnés soit de légumes verts tels qu'haricots verts, choux, carottes etc. soit de féculents tels que pâtes, pommes de terre, pois ou haricots secs, ce qui ne facilite pas le choix d'une alimentation bien équilibrée.

Le dispositif selon l'invention permet au consommateur de choisir d'une manière simple et efficace des repas qui sont systématiquement équilibrés entre les différentes natures d'aliments.

La présente invention a pour objet un dispositif pour faciliter une alimentation humaine équilibrée, caractérisé par le fait qu'il est constitué par un support destiné à recevoir des assiettes contenant différentes variétés d'aliments, ledit support étant revêtu de zones marquées différemment de manière à correspondre à différentes natures d'aliments, certaines zones correspondant à des assiettes comportant simultanément deux aliments de natures différentes ayant une forme telle que lorsqu'elles sont occupées par l'assiette correspondante, une autre zone correspondant à l'un des aliments contenus dans l'assiette se trouve automatiquement masquée, ce qui oblige le consommateur à choisir pour cette autre zone une assiette contenant un aliment d'une nature différente.

Selon un mode de réalisation préféré de l'invention, le support comporte une zone présentant en son milieu un marquage correspondant à une protéine, avec de part et d'autre de cette zone, une zone comportant un marquage correspondant à des légumes verts cuits et une zone comportant un marquage correspondant à des féculents. La mise en place d'une assiette contenant des protéines et des légumes verts neutralise ainsi la zone destinée à recevoir une assiette contenant des légumes verts cuits tout en laissant découverte la zone destinée à recevoir une assiette contenant des féculents et inversement.

Selon un mode de réalisation préféré de l'invention, les zones ont une forme ronde correspondant à la forme traditionnelle des assiettes.

Selon un mode de réalisation préféré, les zones destinées aux assiettes contenant des produits laitiers, des crudités, des légumes verts cuits ou des fé-

culents sont de plus petit diamètre que les zones destinées à recevoir les assiettes contenant à la fois des protéines et soit des légumes verts cuits soit des féculents.

5 Grâce au dispositif selon l'invention, le consommateur peut, au fur et à mesure qu'il garnit son plateau avec des assiettes d'aliments ayant de préférence un marquage correspondant au marquage des zones ou encore avec des assiettes qui sont placées sur des étagères comportant une marque qui correspond au marquage des zones du support selon l'invention pose ces assiettes sur son plateau sans qu'il puisse prendre comme plat principal une assiette contenant de la viande et des féculents avec par exemple un dessert constitué par une pâtisserie ou encore un plat principal constitué par de la viande et des haricots verts avec un dessert constitué par exemple par une compote de pommes.

20 Conformément à l'invention, le support peut être constitué par un plateau grâce auquel le consommateur collecte les différentes assiettes chargées d'aliments.

25 Dans une variante, le support peut être constitué par une simple feuille de papier, de plastique ou de tissu qui est placé sur un plateau ou sur une table.

30 Le marquage des différentes variétés d'aliments peut être constitué par des couleurs adoptant de préférence le code international, à savoir bleu pour les produits laitiers, vert clair pour les crudités, vert foncé pour les légumes verts cuits, rouge pour les protéines et marron pour les féculents.

35 Selon un autre mode de réalisation, le marquage des différentes zones du support peut être réalisé sous forme d'un dessin caractéristique de la nature de l'aliment concerné.

40 Dans le but de mieux faire comprendre l'invention, on va en décrire maintenant à titre d'illustration et sans aucun caractère limitatif un mode de réalisation pris comme exemple et représenté sur le dessin annexé.

La figure unique de ce dessin représente une vue schématique d'un dispositif selon l'invention.

45 Ce dispositif peut être constitué soit par un plateau sur lequel sont imprimées les différentes zones, soit encore par une feuille, par exemple de papier sur laquelle sont réalisées les mêmes impressions.

50 Le dispositif selon ce mode de réalisation est prévu pour permettre le choix de quatre plats différents.

Trois de ces plats peuvent être constitués par des hors-d'œuvre ou des desserts qui sont servis sur des assiettes de petite dimension dont le diamètre correspond de préférence sensiblement au diamètre des cercles 1, 2, 3 et 4 qui sont représentés sur le dessin.

55 On observe que les marquages réalisés dans les zones correspondant à ces disques 1, 2, 3 et 4 sont différents.

Par exemple, le disque 1 peut être de couleur bleu qui correspond à des produits laitiers, le disque

2 peut être de couleur vert clair qui correspond à des crudités, le disque 3 peut être de couleur vert foncé qui correspond à des légumes verts cuits alors que le cercle 4 peut être de couleur marron qui correspond à des féculents, ces couleurs étant celles du code international.

Conformément à l'invention, les disques 3 et 4 se raccordent à une zone de forme générale sensiblement elliptique 5 qui comporte une partie centrale 6 ainsi que deux parties latérales 7 et 8 qui jouxtent respectivement aux disques 3 et 4.

Le marquage de la zone centrale 6 est par exemple de couleur rouge qui correspond au code des protéines.

La partie latérale 7 de la zone 5 qui est voisine de la zone 3 a un marquage identique à cette dernière, c'est-à-dire dans le cas décrit de couleur vert foncé.

De même, la partie latérale 8 de la zone 5 qui est voisine de la zone 4 est marquée de la même manière, c'est-à-dire de la couleur marron qui correspond à des féculents.

Dans le mode de réalisation décrit, on a laissé de légers espaces d'une part entre les zones 3 et 7 et d'autre part entre les zones 4 et 8 qui présentent le même marquage en l'espèce, les couleurs respectivement vert foncé et marron, de manière à mieux délimiter le positionnement des petites assiettes qui peuvent être placées sur les zones 3 et 4.

De même, on a marqué en 11 et 12 les contours des grandes assiettes qui contiennent des protéines, accompagnées soit de légumes verts cuits, soit de féculents.

On remarque que, conformément à l'invention, lorsque l'on a par exemple placé sur les zones 6 et 7 une assiette de plus grande dimension correspondant au plat principal qui comporte à la fois de la viande correspondant au marquage de la zone 6 et des légumes verts cuits correspondant au marquage de la zone 7, l'assiette dont le diamètre correspond sensiblement à la surface de ces deux zones recouvre également la plus grande partie de la zone 3.

Dans ces conditions, le consommateur est amené à placer sur la zone 4 une assiette contenant un aliment à base de féculents.

Pour respecter le marquage des zones 1 et 2, il est également amené à placer sur la zone 1 une assiette contenant un produit laitier, et sur la zone 2 une assiette contenant des crudités.

Inversement, si le consommateur choisit un plat principal à base de viande et de féculents dont l'assiette est posée sur les zones 6 et 8, il s'interdit de pouvoir placer une assiette de petite dimension sur la zone 4 qui correspond également à des féculents, en laissant libre la zone 3 qui correspond à des légumes ou à des fruits cuits.

De même, si au début de sa sélection l'utilisateur choisit un dessert constitué par exemple par une compote de pommes, qui correspond à un légume ou

à un fruit cuit, il pose l'assiette correspondante sur la zone 3, ce qui l'amène à choisir un plat contenant des protéines accompagnées de féculents présentés dans une grande assiette qui occupe les zones 6 et 8 en lui interdisant ainsi de prendre un autre plat à base de féculents.

On voit que, grâce à l'invention, de manière simple et efficace, l'utilisateur est conduit à équilibrer correctement les aliments qu'il absorbe à chaque repas.

Pour lui permettre de déterminer plus facilement la nature des aliments qui lui sont présentés, les différentes catégories d'aliments peuvent être placées sur des assiettes dont la couleur correspond à celle des zones du dispositif selon l'invention.

On peut également utiliser des assiettes normales que l'on place dans des présentoirs qui comportent le même marquage que le marquage des différentes zones du dispositif selon l'invention.

Le dispositif selon l'invention permet d'éduquer d'une manière relativement rapide les différents utilisateurs, de telle sorte qu'ils sont capables de reconnaître les différentes natures d'aliments sans qu'il soit nécessaire de procéder à un marquage particulier des assiettes.

Il est bien entendu que le marquage des différentes zones du dispositif selon l'invention, réalisé à l'aide des deux couleurs n'est donné que dans un mode de réalisation, et que ce marquage pourrait être tout aussi bien réalisé à l'aide de dessins ou de signes qui évoquent les différentes natures d'aliments.

Revendications

1. Dispositif pour faciliter une alimentation humaine équilibrée, caractérisé par le fait qu'il est constitué par un support destiné à recevoir des assiettes contenant différentes variétés d'aliments, ledit support étant revêtu de zones (1,2,3,4,5,6,7,8) marquées différemment de manière à correspondre à différentes natures d'aliments, certaines zones (6,7; 6,8) correspondant à des assiettes comportant simultanément deux aliments de natures différentes et ayant une forme telle que lorsque ces zones sont occupées par l'assiette correspondante, une autre zone (4,3) correspondant à un des aliments contenu dans l'assiette se trouve automatiquement masqué, ce qui oblige le consommateur à choisir, pour cette autre zone une assiette contenant un aliment d'une nature différente.
2. Dispositif selon la revendication 1, caractérisé par le fait que le support comporte une zone (5) présentant en son milieu (6) un marquage correspondant à une protéine avec de part et d'autre une zone (7,8) comportant un marquage corres-

pondant à des légumes verts cuits, et une zone comportant un marquage correspondant à des féculents.

- 3. Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé par le fait que les zones ont une forme ronde. 5
- 4. Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé par le fait que le marquage des différentes zones est réalisé avec des couleurs. 10
- 5. Dispositif selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé par le fait que le marquage des différentes zones est réalisé avec des dessins ou des signes évoquant la nature des aliments. 15

20

25

30

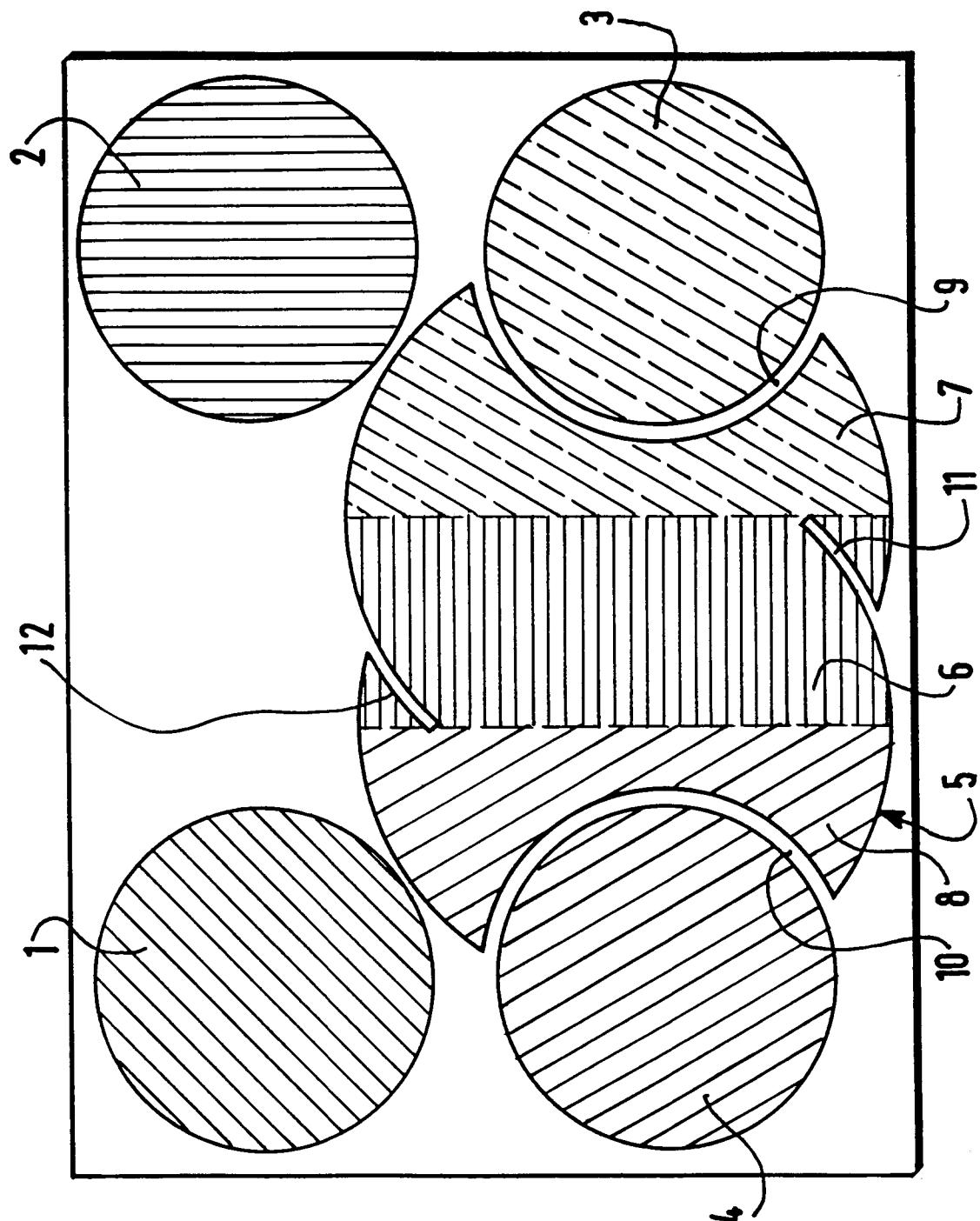
35

40

45

50

55





Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande

EP 93 40 0756

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.5)
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	
A	FR-A-2 597 740 (JAQUIN) * le document en entier *	1	A47G23/06 A47G11/00
A	FR-A-1 562 985 (BARDY)	---	
A	US-A-4 075 769 (YOUNG)	---	
A	WO-A-8 600 867 (WHEELDON)	---	
A	US-A-2 047 582 (HALE)	-----	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)
			A47G
<p>Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications</p>			
Lieu de la recherche	Date d'achèvement de la recherche	Examinateur	
LA HAYE	28 JUIN 1993	VISTISEN 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			