

(19)



Europäisches Patentamt

European Patent Office

Office européen des brevets



(11)

EP 0 847 934 A1

(12)

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(43) Date de publication:
17.06.1998 Bulletin 1998/25

(51) Int Cl.⁶: **B65D 83/00**, B65D 81/22,
A47G 19/30

(21) Numéro de dépôt: **97402824.3**

(22) Date de dépôt: **25.11.1997**

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

Etats d'extension désignés:
AL LT LV MK RO SI

(30) Priorité: **13.12.1996 FR 9614943**

(71) Demandeur: **Bongrain S.A.**
78223 Virjoflay Cedex (FR)

(72) Inventeur: **Ducrot, Hubert**
43210 Bas-En-Basset (FR)

(74) Mandataire: **Hurwic, Aleksander et al**
Cabinet Orès
6, Avenue de Messine
75008 Paris (FR)

(54) **Conditionnement d'aliments comportant des moyens d'égouttage**

(57) La présente invention se rapporte principalement à un conditionnement pour aliments baignant dans un liquide de conservation, muni de moyens d'égouttage de l'aliment.

L'invention a principalement pour objet un conditionnement pour produits alimentaires comportant des moyens de rétention d'un aliment lors de l'égouttage, notamment un panier (3), et un récipient (1) recevant dans une condition stable immergée lesdits moyens de rétention de l'aliment, caractérisé en ce qu'il comporte

des moyens de maintien par élasticité (21) des moyens de rétention de l'aliment lors de l'égouttage dans une condition stable émergée au-dessus du récipient.

La présente invention s'applique notamment aux conditionnements pour aliments immergés dans un liquide, notamment dans une solution saline ou dans de l'huile.

La présente invention s'applique principalement aux conditionnements de fromage aromatisé, notamment au basilic, de préférence découpé en petits morceaux, notamment cubiques, immergés dans de l'huile.

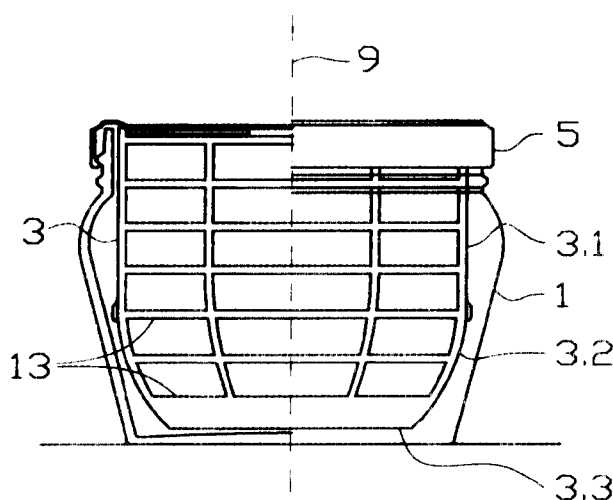
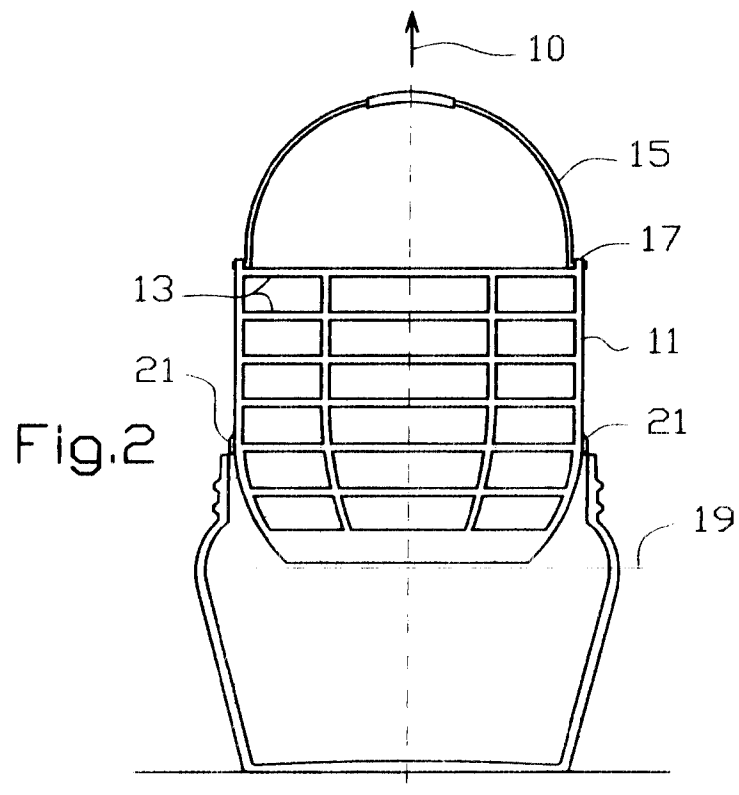


Fig.1

EP 0 847 934 A1



Description

La présente invention se rapporte principalement à un conditionnement pour aliments baignant dans un liquide de conservation, muni de moyens d'égouttage de l'aliment.

D'une part, les consommateurs désirent disposer des produits alimentaires vendus dans des contenants étanches, jetables après usage, notamment de type boîte de conserve, pot, bocal ou analogue.

D'autre part, les nombreux aliments doivent être conservés immergés dans un liquide, notamment une solution saline ou de l'huile, que le consommateur ne désire pas ingérer. Dans le cas où l'aliment ne serait pas immédiatement entièrement consommé, il importe de conserver le liquide en vue de l'immersion de la partie restante de l'aliment pour permettre sa conservation en vue d'une consommation ultérieure.

On élimine habituellement le liquide de la surface de l'aliment par un égouttage au-dessus d'un évier ou, si on désire conserver le liquide, du récipient du conditionnement de l'aliment contenant initialement le liquide de conservation. Le maintien d'un ou de plusieurs morceaux ou pièces de l'aliment est assuré, lors de l'égouttage, avec les doigts, une fourchette, une pince, une passoire ou analogue. La durée de l'égouttage complet peut être relativement longue, surtout dans le cas de mise en oeuvre de liquide de conservation visqueux, comme de l'huile. Ainsi, FR-A-2 661 893 propose un récipient comportant des nervures verticales de guidage en translation d'une pièce mobile portant un plateau de réception de l'aliment et une poignée de manoeuvre, les sommets des nervures formant des épaulements de maintien dans une condition émergée de la pièce mobile. La pièce mobile décrite dans FR-A-2 661 893 n'assure pas le maintien latéral des produits alimentaires. Il en résulte que la capacité utile du récipient est limitée au volume de la zone du récipient situé au-delà du sommet des nervures. Le récipient du FR-A-2 661 893 présente une grande hauteur même pour des capacités faibles, et par suite les montants verticaux de la poignée de la pièce mobile doivent avoir une hauteur importante grevant encore plus le coût de revient du dispositif.

Il est à noter que le guidage lors de la translation verticale de la pièce mobile dans le récipient du dispositif FR-A-2 661 893 requiert une précision mécanique dont résulte un prix de revient incompatible avec l'utilisation de ce dispositif en tant qu'emballage alimentaire jetable après usage.

C'est par conséquent un but de la présente invention d'offrir un conditionnement permettant la conservation des aliments dans un liquide et l'égouttage aisé de l'aliment avant sa consommation.

C'est également un but de la présente invention d'offrir un tel conditionnement compact par rapport au volume de l'aliment conditionné.

C'est aussi un but de la présente invention d'offrir un conditionnement permettant la consommation frac-

tionnée de l'aliment qu'il contient.

C'est également un but de la présente invention d'offrir un tel conditionnement évitant de répandre le liquide en dehors du récipient.

C'est aussi un but de la présente invention d'offrir un tel conditionnement présentant un faible prix de revient.

Ces buts sont atteints par un conditionnement selon la présente invention comportant un récipient, notamment un pot et un panier interne, le récipient ou, avantageusement, le panier comportant des moyens élastiques de retenue permettant au panier de prendre deux positions stables par rapport au récipient correspondant à une première condition immergée et une seconde condition émergée assurant l'égouttage des aliments.

L'invention a principalement pour objet un conditionnement pour produits alimentaires comportant des moyens de rétention d'un aliment lors de l'égouttage, notamment un panier, et un récipient recevant dans une condition stable immergée lesdits moyens de rétention de l'aliment, caractérisé en ce qu'il comporte des moyens de maintien par élasticité des moyens de rétention de l'aliment lors de l'égouttage dans une condition stable émergée au-dessus du récipient.

L'invention a également pour objet un conditionnement, caractérisé en ce que le récipient est un pot arrondi.

L'invention a également pour objet un conditionnement, caractérisé en ce que les moyens de rétention de l'aliment lors de l'égouttage forment un panier cylindrique ou sensiblement cylindrique.

L'invention a également pour objet un conditionnement, caractérisé en ce que les moyens de rétention de l'aliment lors de l'égouttage est un panier formé par des montants verticaux ou sensiblement verticaux reliés par des anneaux horizontaux ou sensiblement horizontaux.

L'invention a également pour objet un conditionnement, caractérisé en ce que les moyens de maintien par élasticité des moyens de rétention de l'aliment comportent des ergots, des bossages.

L'invention a également pour objet un conditionnement, caractérisé en ce que les ergots sont disposés sur les montants.

L'invention a également pour objet un conditionnement, caractérisé en ce que les ergots présentent un profil asymétrique favorisant l'extraction des moyens de rétention de l'aliment du récipient, par rapport à l'introduction ultérieure desdits moyens dans le récipient.

L'invention a également pour objet un conditionnement, caractérisé en ce que les moyens de maintien par élasticité des moyens de rétention d'aliments lors de l'égouttage comportent des pattes radiales.

L'invention a également pour objet un conditionnement, caractérisé en ce que les moyens de maintien par élasticité des moyens de rétention de l'aliment comportent des ailettes.

L'invention a également pour objet un produit alimentaire, caractérisé en ce qu'il est conditionné dans

un conditionnement selon l'invention immergé dans un liquide de conservation.

La présente invention sera mieux comprise au moyen de la description ci-après et des figures annexées données comme des exemples non limitatifs et sur lesquels :

- la figure 1 est une vue de côté avec arrachement partiel de l'exemple préféré de réalisation du conditionnement, selon la présente invention, fermé, le panier d'égouttage étant en condition immergée ;
- la figure 2 est une vue de côté du conditionnement de la figure 1, le panier d'égouttage étant disposé dans la seconde condition émergée ;
- la figure 3 est une vue de dessus du panier du conditionnement de la figure 1 ;
- la figure 4 est une vue de côté d'une deuxième variante de réalisation d'un conditionnement selon l'invention, le panier d'égouttage étant disposé dans la seconde condition émergée ;
- la figure 5 est une vue de côté d'une troisième variante de réalisation d'un conditionnement, selon la présente invention, fermé, le panier d'égouttage étant en condition immergée ;
- la figure 6 est une vue de côté du conditionnement de la figure 5 ouvert, le panier d'égouttage étant en cours d'extraction ;
- la figure 7 est une vue de côté du conditionnement de la figure 5, le panier d'égouttage étant en condition émergée ;
- la figure 8 est une vue de côté du conditionnement de la figure 5, le panier d'égouttage rentrant dans le conditionnement ;
- la figure 9 est une vue en coupe horizontale selon IX-IX du conditionnement de la figure 5 ;
- la figure 10 est une vue de côté d'un quatrième exemple de réalisation d'un conditionnement, selon la présente invention, fermé, le panier d'égouttage étant dans une condition immergée ;
- la figure 11 est une vue de côté du conditionnement de la figure 10 ouvert, le panier d'égouttage étant dans une condition émergée ;
- la figure 12 est une coupe horizontale selon XII-XII du conditionnement de la figure 10 dans une condition immergée ;
- la figure 13 est une coupe horizontale selon XIII-XIII du conditionnement de la figure 11, le panier d'égouttage étant dans une condition émergée ;
- la figure 14 est une vue de côté avec arrachement partiel d'une cinquième variante de réalisation d'un conditionnement selon l'invention ;
- la figure 15 est une vue de dessus du panier du conditionnement de la figure 14 ;
- la figure 16 est une vue de côté, selon la flèche XVI, à plus grande échelle, de la partie supérieure du panier de la figure 15 ;
- la figure 17 est une vue de côté, selon la flèche XVII, à plus grande échelle, d'un détail du panier de la

figure 16.

Sur les figures 1 à 17, on a utilisé les mêmes références pour désigner les mêmes éléments.

Sur les figures 1 et 2, on peut voir l'exemple préféré de réalisation d'un conditionnement pour produits alimentaires selon la présente invention comportant un récipient ou pot 1 en matière plastique ou, de préférence, en verre dans lequel est introduit un panier d'égouttage ajouré 3, de préférence en matière plastique. La partie supérieure du pot est avantageusement bombée. Le pot 1 est fermé pour un couvercle 5. Le panier 3 comporte une partie cylindrique supérieure 3.1 à laquelle se raccorde une calotte sphérique 3.2 tronquée selon un plan 3.3 normal à l'axe 9 du cylindre. Dans l'exemple illustré, le panier comporte six montants 11 reliés par sept cercles ou anneaux 13 dont les centres sont disposés sur l'axe 9. Avantageusement, le panier 3 est muni de moyens de saisie, par exemple d'une anse 15 articulée en 17 sur le corps du panier 3. Dans l'exemple non limitatif illustré sur les figures 1 à 3, chaque extrémité de l'anse 15 comporte un axe horizontal dans la position illustrée sur les figures, pénétrant dans une ouverture ménagée dans le panier. En variante, les moyens de saisie, notamment l'anse 15, sont moulés simultanément avec le panier 3 auquel ils sont reliés par des zones de plus faible épaisseur formant charnières. Lorsque le conditionnement est fermé, comme illustré sur la figure 1, le panier, y compris l'anse 15, se trouve à l'intérieur du pot 1 ou, tout au moins sous le couvercle 5. Après ouverture du conditionnement selon la présente invention, le panier 3 peut être extrait du pot 1 par une traction selon la flèche 18, par exemple sur l'anse 15 pour atteindre la condition d'égouttage illustrée sur la figure 2, dans laquelle le fond du panier 3 est situé légèrement au-dessus du niveau 19 du liquide de conservation d'aliment après le retrait du panier, ce liquide remplissant complètement le pot 1 lorsque le panier 3 et les aliments qu'il contient sont immergés, tel qu'illustré sur la figure 1.

Dans l'exemple avantageux illustré, le diamètre externe du panier est légèrement inférieur au diamètre interne de l'ouverture du pot 1. Le panier 3 ou le pot 1 du conditionnement selon la présente invention comporte des moyens élastiques 21 de maintien du panier 3 dans la position d'égouttage au-dessus du pot 1. Les moyens de maintien 21 ne doivent pas empêcher l'extraction du panier 3 du pot 1 (passage de la situation illustrée sur la figure 1 à celle illustrée sur la figure 2) ni l'immersion du panier 3 dans le pot 1, notamment dans le cas de consommation fractionnée de l'aliment contenu dans le panier 3. L'extraction et l'immersion sont rendues possibles par l'élasticité des moyens 21 et/ou du panier 1. Dans l'exemple illustré sur les figures 1 à 3, le panier 3 est muni d'ergots 21, le diamètre d'un cercle passant par les faces externes des ergots 21 étant légèrement supérieures au diamètre interne de l'ouverture du pot 1. En variante, le panier est muni de bossages 21 corres-

pendant à une déformation externe, sans surépaisseur, des montants 11 ou des anneaux 13 du panier (illustré sur la figure 4). Avantageusement, les ergots 21 ont une vue en coupe verticale, un profil asymétrique favorisant l'extraction du panier 3 du pot 1 par rapport à l'introduction ultérieure du panier dans le pot. Avantageusement, les ergots 21 sont disposés sur les montants 11, par exemple au niveau du raccordement de la partie cylindrique 3.1 et de la calotte sphérique tronquée 3.2, de manière à favoriser l'écoulement du liquide de conservation le long des montants dans le pot 1. Toutefois, il est bien entendu qu'une autre disposition des ergots 21, comme par exemple sur les anneaux 13 ou sur la surface interne de l'ouverture du pot 1, ne sort pas du cadre de la présente invention.

Dans l'exemple illustré, l'élasticité du panier 3 permet, lors de la traction verticale selon la flèche 18 sur l'anse 15 du panier 3, le pot 1 étant avantageusement retenu par l'autre main, le passage des ergots 21 par l'ouverture du pot 1. Après la traversée de l'ouverture, par élasticité, le panier 3 reprend sa forme, les ergots 21 s'opposant à la retombée du panier dans le pot sous l'action du poids du pot ainsi que celui des aliments contenus dans le panier.

Toutefois, un appui vertical sur le panier 3 en sens inverse de la flèche 18, selon les flèches 18', permet d'introduire le panier 3 dans le pot et, si cela est désiré, de remettre, notamment de revisser, le couvercle 5, de manière à assurer la conservation des aliments en vue de leur consommation ultérieure. Comme on peut le voir sur la figure 1, le conditionnement est particulièrement compact lorsque le panier 3 est entièrement contenu dans le pot 1.

Il est bien entendu que la présente invention n'est pas limitée à des moyens 21 reposant sur la partie supérieure de l'ouverture du pot. Sur la figure 4, on peut voir une deuxième variante de réalisation dont l'ouverture du pot 1 est munie, par exemple au niveau du col ou plus bas, d'un épaulement sur lequel repose les bossages 21. Ainsi, on évite lors de l'égouttage tout écoulement de liquide en dehors du pot 1.

Sur les figures 5 à 9, on peut voir un troisième exemple de réalisation du conditionnement selon la présente invention dans lequel les moyens élastiques 21 de maintien stable du panier 3 dans la position d'égouttage comportent des pattes radiales, avantageusement recourbées vers le bas lorsqu'elles sont dans une condition non contrainte. Dans une condition non contrainte illustrée sur les figures 5, 7 et 9, la distance entre les faces externes des pattes 21 diamétralement opposées est supérieure au diamètre interne, et avantageusement externe, de l'ouverture du pot 1. L'exemple avantagé illustré comporte quatre pattes 21 régulièrement réparties sur un des cercles ou anneaux 13 de la partie cylindrique 3.1 du panier 3.

Sur la figure 5, le conditionnement selon la présente invention est fermé. Après avoir ôté le couvercle 5, comme illustré sur la figure 6, on tire sur l'anse 15 selon la

flèche verticale 18, les pattes radiales 21 se replient vers le bas lors du passage par l'ouverture du pot 1, puis comme illustré sur la figure 7, se déplient de manière à former des appuis stables assurant le maintien du panier 3 en condition émergée dans une position d'égouttage. Lorsque l'on veut rentrer le panier 3 dans le pot 1, comme illustré sur la figure 8, on exerce une pression verticale selon les flèches 18' sur le panier 3, ce qui provoque le repliement vers le haut des pattes 21. Lors de la mise en oeuvre d'un pot 1 bombé, les pattes 21 se déploient radialement après le passage par l'ouverture du pot 1. Il est bien entendu que la mise en oeuvre de pattes horizontales ou des pattes 21 recourbées vers le haut, ne sort pas du cadre de la présente invention.

Sur les figures 10 à 13, on peut voir un quatrième exemple de réalisation du conditionnement selon la présente invention comportant un panier, par exemple sensiblement cylindrique, muni de préférence à sa base d'aillettes 21 formant le moyen élastique de maintien du panier 3 dans la condition émergée. Dans l'exemple avantagé illustré, les ailettes 21 forment un arc de cercle fixé par une extrémité à la base du pot 1, les ailettes 21 étant incluses dans un plan horizontal. Dans l'exemple illustré, la base du panier 3 est munie de trois ailettes 21, chacune dans la condition contrainte illustrée sur les figures 10 et 12 s'étendant sur sensiblement 120°. Avantageusement, le pot 1 comporte une cavité 25 de réception des ailettes 21. Par exemple, le pot 1 comporte un évidement annulaire ou semi-torique horizontal disposé sensiblement au niveau du liquide de conservation lorsque le panier 3 est dans une condition émergée.

Sur les figures 14 à 17, on peut voir un exemple de conditionnement selon l'invention ayant un prix de revient modéré. Ce conditionnement comporte un pot 1, de préférence en verre, ce qui lui confère une excellente rigidité, sensiblement cylindrique. Le conditionnement selon l'invention met avantageusement en oeuvre un pot standard produit en très grande série. Le pot 1 est muni d'un panier 3 adapté à la forme du pot 1, par exemple cylindrique. Dans l'exemple illustré, le panier 3 comporte six montants 11 reliés par huit cercles ou anneaux 13 dont les centres sont disposés sur l'axe 9. Le cercle ou l'anneau 13 formant la base du panier 3 a, avantageusement, une épaisseur supérieure à celle des autres cercles ou anneaux 13. Avantageusement, le panier 3 est muni de moyens de saisie, par exemple d'une anse 15 articulée en 17 sur le corps du panier 3. Avantageusement, chaque extrémité de l'anse 15 comporte un axe 31, terminé par une butée 33, d'un diamètre supérieur à celui d'une ouverture 35 de réception de l'axe 31. Avantageusement, une encoche latérale 37 communiquant avec l'ouverture 35 est ménagée dans chaque élément du panier 3 dans lequel une ouverture 35 a été ménagée. L'encoche 37 permet l'introduction à force, selon la flèche 39, des axes 31 dans les ouvertures 35 avec encliquetage en fin de course. Avantageusement, l'anse 15 comporte dans sa partie médiane un élément

de préhension 41 de plus grande dimension.

Il est bien entendu que le remplacement du panier 3 par des faisselles, des passoirs, des récipients percés d'ouvertures, ou des récipients poreux, ne sort pas du cadre de la présente invention.

La présente invention s'applique notamment aux conditionnements pour aliments immergés dans un liquide, notamment dans une solution saline ou dans de l'huile.

La présente invention s'applique principalement aux conditionnements de fromage aromatisé, notamment au basilic, de préférence découpé en petits morceaux, notamment cubiques, immergés dans de l'huile.

Revendications

1. Conditionnement pour produits alimentaires comportant des moyens (3) de rétention d'un aliment lors de l'égouttage, notamment un panier, et un récipient (1) recevant dans une condition stable immergée lesdits moyens (3) de rétention de l'aliment, caractérisé en ce qu'il comporte des moyens (21) de maintien par élasticité des moyens (3) de rétention de l'aliment lors de l'égouttage dans une condition stable émergée au-dessus du récipient. 20
2. Conditionnement selon la revendication 1, caractérisé en ce que le récipient est un pot arrondi. 30
3. Conditionnement selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que les moyens (3) de rétention de l'aliment lors de l'égouttage forment un panier cylindrique ou sensiblement cylindrique. 35
4. Conditionnement selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que les moyens (3) de rétention de l'aliment lors de l'égouttage est un panier formé par des montants verticaux ou sensiblement verticaux (11) reliés par des anneaux horizontaux ou sensiblement horizontaux (13). 40
5. Conditionnement selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que les moyens (21) de maintien par élasticité des moyens (3) de rétention de l'aliment comportent des ergots, des bossages. 45
6. Conditionnement selon la revendication 5, caractérisé en ce que les ergots (21) sont disposés sur les montants (11). 50
7. Conditionnement selon la revendication 5 ou 6, caractérisé en ce que les ergots (21) présentent un profil asymétrique favorisant l'extraction des moyens (3) de rétention de l'aliment du récipient (1), 55

par rapport à l'introduction ultérieure desdits moyens (3) dans le récipient (1).

8. Conditionnement selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que les moyens (21) de maintien par élasticité des moyens (3) de rétention d'aliments lors de l'égouttage comportent des pattes radiales. 5
9. Conditionnement selon la revendication 1, 2, 3 ou 4, caractérisé en ce que les moyens (21) de maintien par élasticité des moyens (3) de rétention de l'aliment comportent des ailettes. 10
10. Produit alimentaire, caractérisé en ce qu'il est conditionné dans un conditionnement selon l'une quelconque des revendications précédentes immergé dans un liquide de conservation. 15

20

25

30

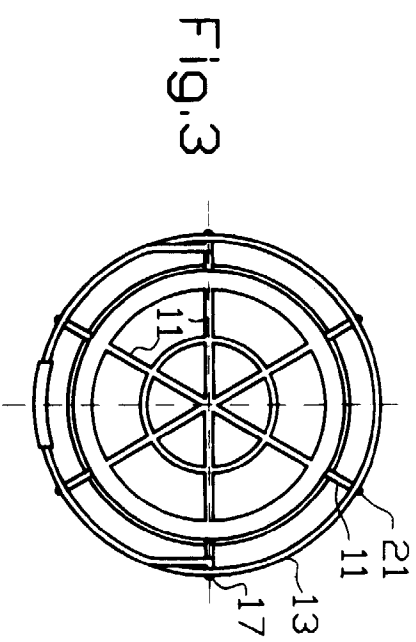
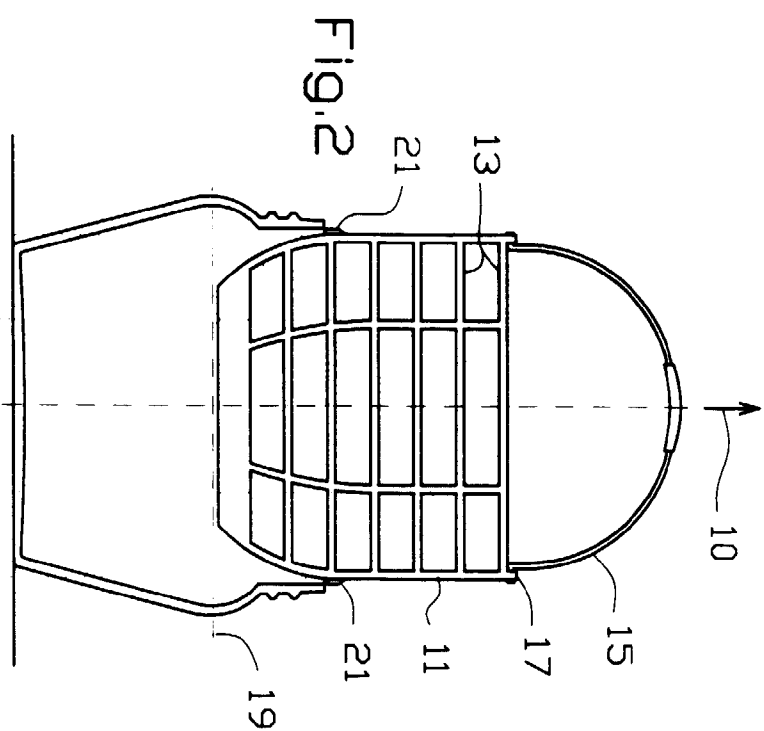
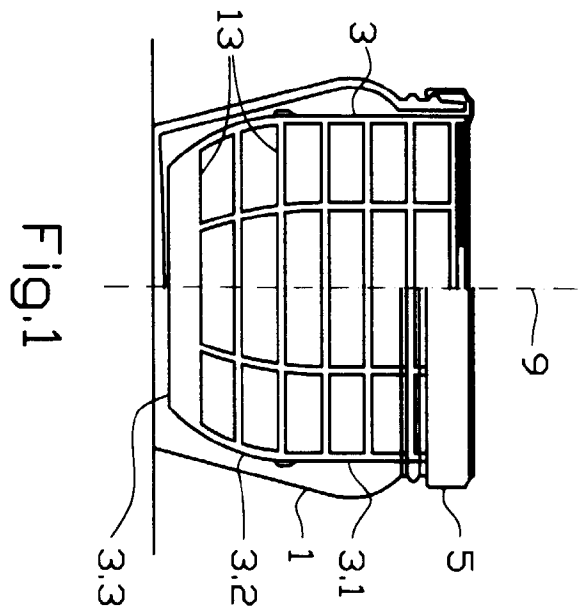
35

40

45

50

55



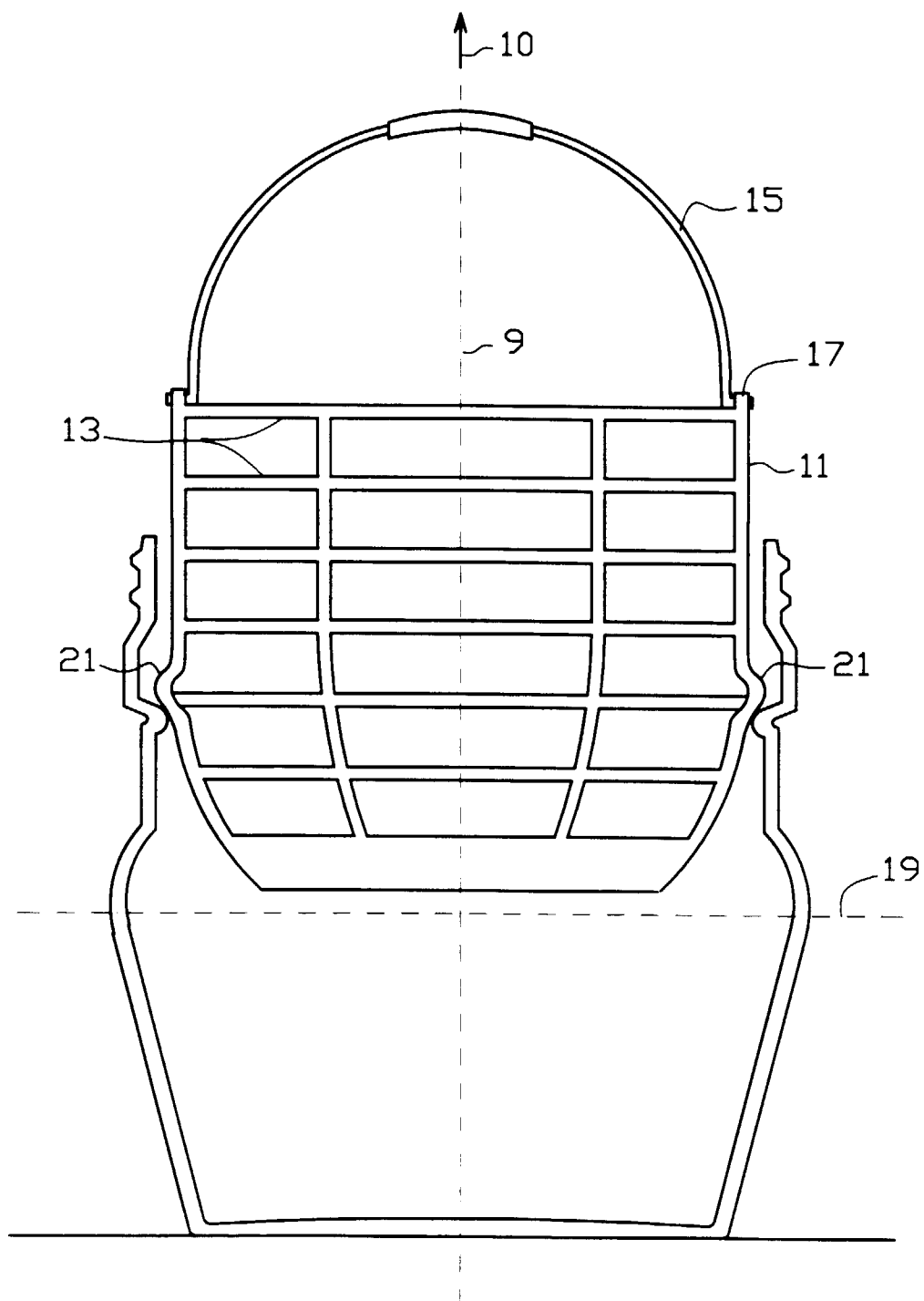


Fig.4

Fig.5

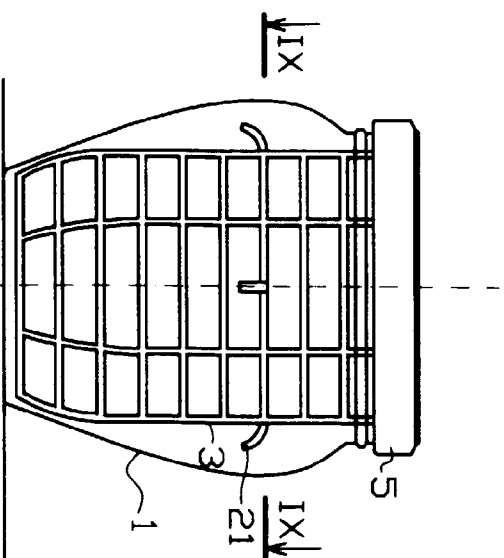


Fig.7

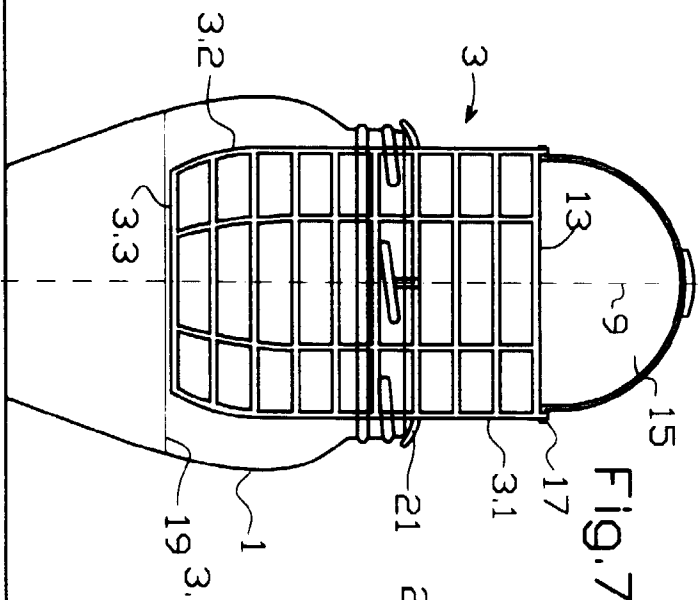


Fig.8

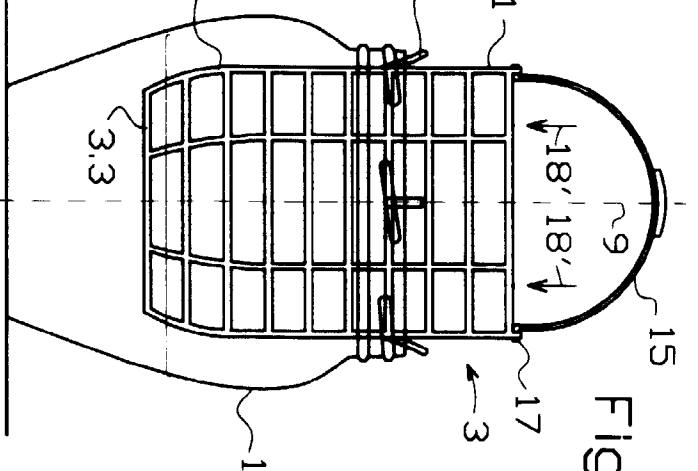
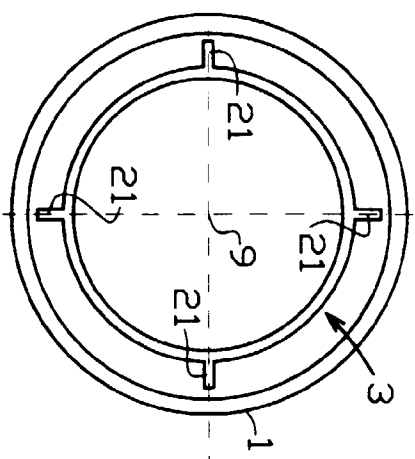


Fig.9



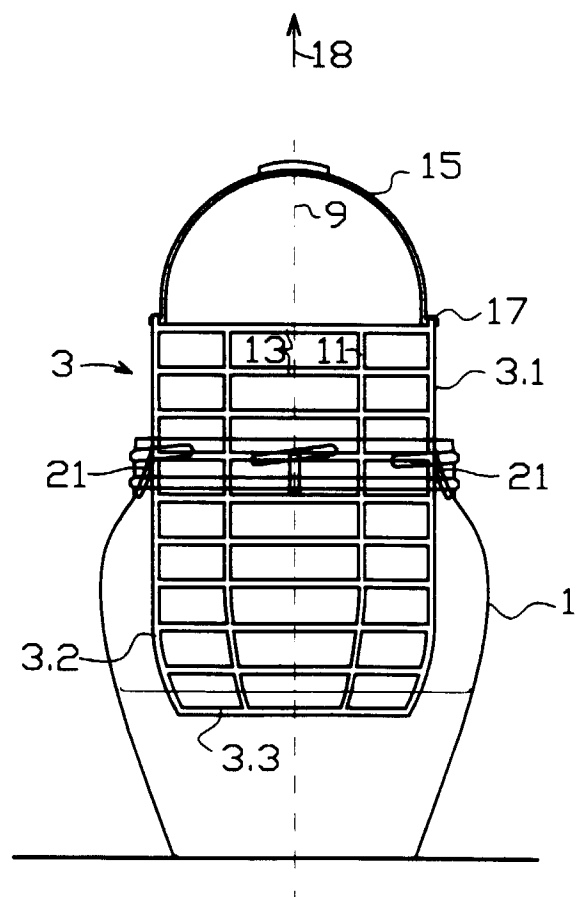


Fig.6

Fig.10

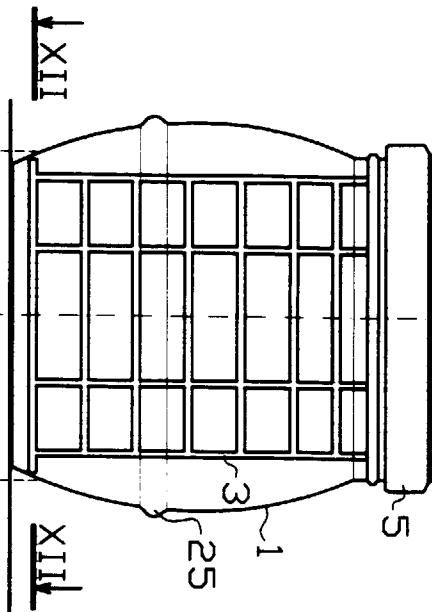


Fig.11

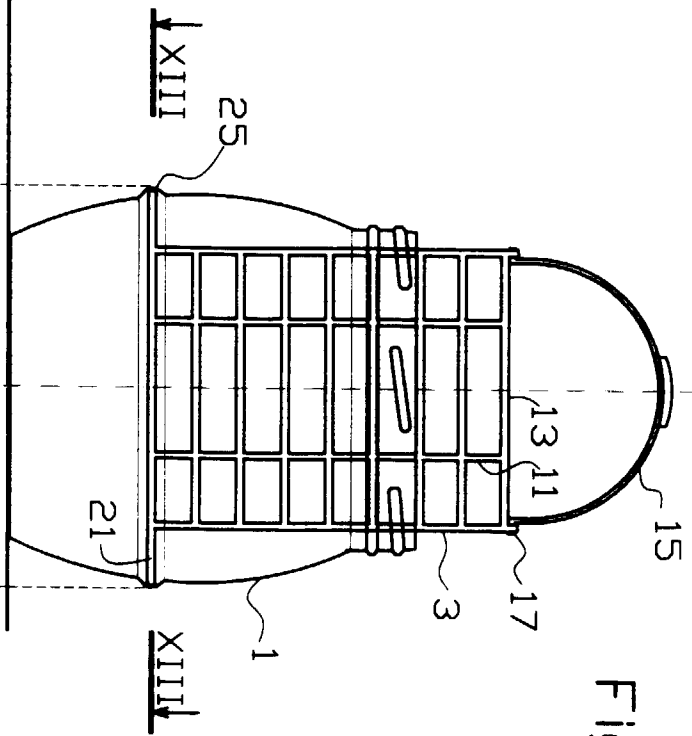


Fig.12

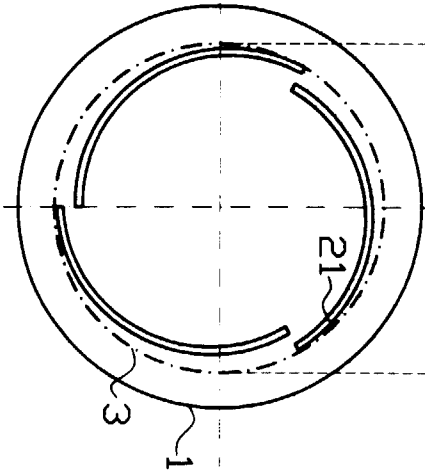
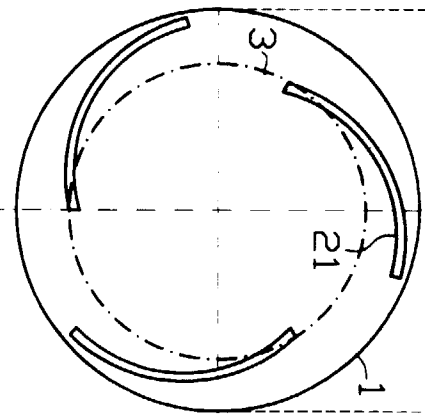
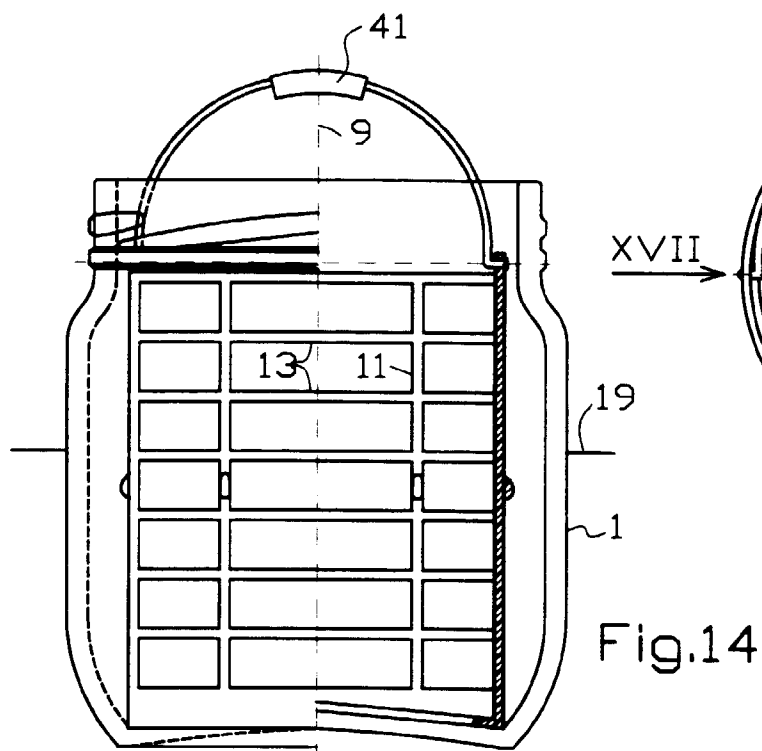
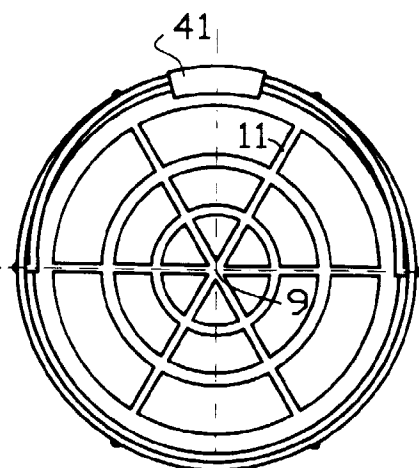


Fig.13

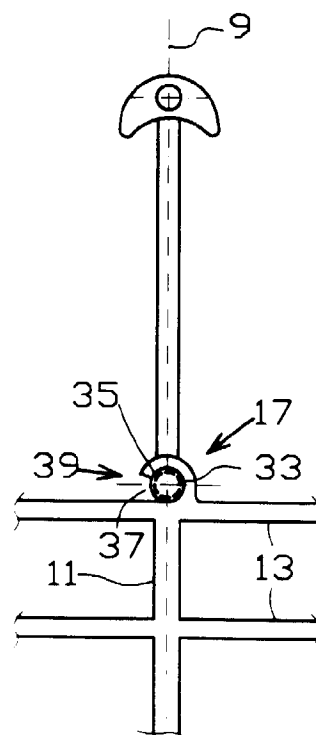
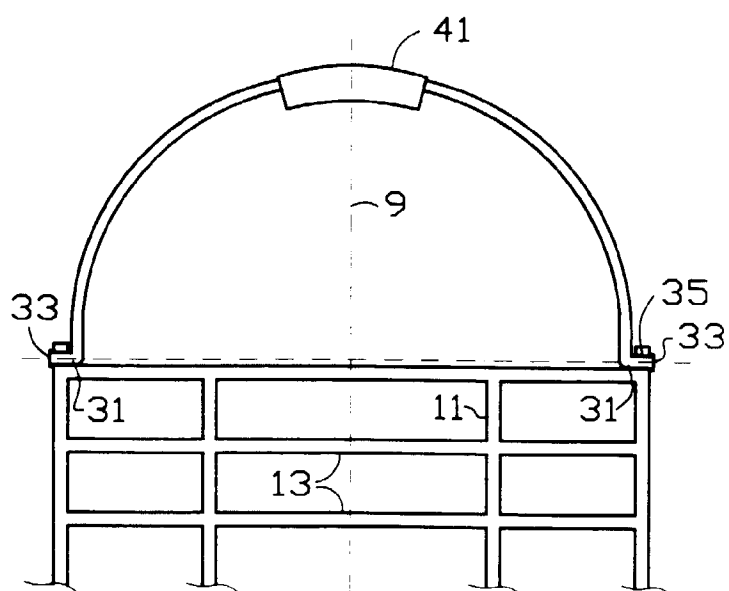




XVII



XVI





Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande
EP 97 40 2824

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.6)
Y	GB 867 439 A (HYMAN) * page 1, ligne 81 - page 2, ligne 95 * * figures 1.2 *	1-4.10	B65D83/00 B65D81/22 A47G19/30
A	---	5-9	
Y	US 2 318 842 A (C.F.EATON) * page 1, colonne de droite, ligne 6 - page 2, colonne de gauche, ligne 36 * * figures 1-4 *	1-4.10	
A	FR 2 217 226 A (LANCESSEUR FRANCOIS) 6 septembre 1974 * revendications 1.2 * * figures 3.4 *	1	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.6)
			B65D A47G A47J
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 23 mars 1998	Examineur Farizon, P
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS 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 : thème ou principe à la base de l'invention B : 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			

FPO:FORM 1503 03 rev (04/04/97)