



(12) **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(43) Date de publication:
09.11.2005 Bulletin 2005/45

(51) Int Cl.7: **B65D 85/74, B65D 43/16**

(21) Numéro de dépôt: **05300324.0**

(22) Date de dépôt: **26.04.2005**

(84) Etats contractants désignés:
AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HU IE IS IT LI LT LU MC NL PL PT RO SE SI SK TR
Etats d'extension désignés:
AL BA HR LV MK YU

(72) Inventeur: **Goujon, Daniel**
01460 Brion (FR)

(74) Mandataire: **Vuillermoz, Bruno et al**
Cabinet Laurent & Charras
20 Rue Louis Chirpaz
BP 32
69131 Ecully (FR)

(30) Priorité: **04.05.2004 FR 0404751**

(71) Demandeur: **PLASTIQUES RG**
01430 Maillat (FR)

(54) **Emballage en matière plastique pour le beurre**

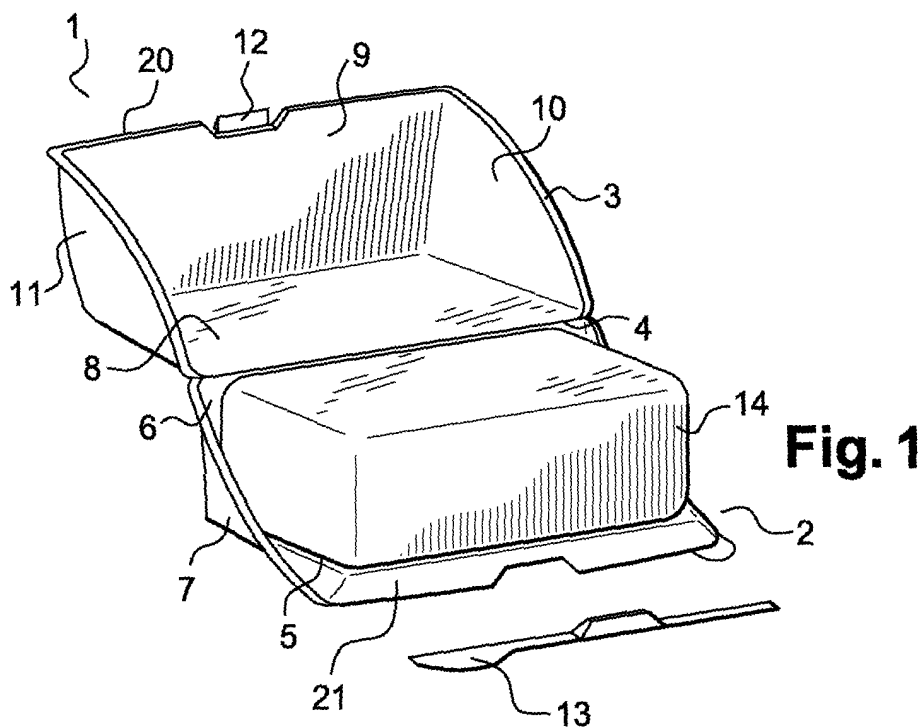
(57) Cet emballage en matière plastique pour produit alimentaire se présente sous la forme d'une structure rigide de forme générale parallélépipédique, réalisée en une pièce et munie d'un fond rectangulaire (5), faisant fonction de support plan, et d'un couvercle (3) relié au fond par une charnière (4).

L'un au moins des bords (21) du fond (5) est dé-

pourvu de toute paroi latérale.

Le bord opposé dudit fond est muni d'une paroi postérieure (6), au niveau de laquelle vient s'articuler (4) le couvercle (3).

Ledit couvercle est lui-même pourvu de paroi(s) latérale(s) (9, 10, 11) propres à obturer complètement l'emballage, en coopération avec le fond (5), lorsqu'il est en position fermée.



Description

[0001] L'invention concerne un emballage rigide en matière plastique pour produit alimentaire, en particulier pour le beurre, voire pour le fromage.

[0002] Le beurre est traditionnellement présenté sous deux formes différentes, soit en plaquette soit en barquette. En plaquette, le beurre se présente le plus souvent sous la forme d'un parallélépipède, enveloppé dans un papier simple ou complexe, notamment aluminisé en vue de limiter au maximum l'oxydation du beurre et donc son rancissement. Ce mode d'emballage, bien que largement répandu, reste peu pratique dans la mesure où les doigts de l'utilisateur sont fréquemment en contact avec le produit alimentaire au moment de la fermeture et de l'ouverture de l'emballage. On se trouve donc confronté à un problème évident d'hygiène. Pour limiter cet inconvénient, l'utilisateur a la possibilité de transférer le produit dans une boîte indépendante nécessitant donc une manipulation supplémentaire.

[0003] La barquette, c'est à dire dans un emballage réalisé en un matériau rigide, matière plastique le plus souvent, résout les problèmes liés à l'hygiène puisqu'il suffit, pour refermer la barquette, de simplement appliquer le couvercle sans contact du produit avec les doigts de l'utilisateur. En revanche, dans ce type d'emballage, il est difficile de consommer l'intégralité du produit, de par l'accessibilité délicate dans le fond de la barquette, notamment au moyen d'un couteau ou de tout autre ustensile de cuisine.

[0004] Le document FR-2 588 831 décrit une barquette alimentaire constituée d'un fond muni de quatre parois et d'un couvercle plan, dont la bordure présente des saillies destinées à coopérer avec des échancrures correspondantes, ménagées sur la bordure du fond. Dans ce type d'emballage, la totalité du produit alimentaire est maintenue dans le fond de l'emballage ce qui le rend inaccessible par les cotés. Par ailleurs et de même que précédemment, on se trouve confronté au problème du raclage du fond de la barquette, en particulier au niveau des angles.

[0005] Le document CH-665 405 décrit un emballage plus particulièrement adapté au conditionnement du beurre, constitué d'une barquette de forme parallélépipédique en une seule pièce, respectivement un fond et un couvercle relié par une charnière. Dans un mode de réalisation spécifique, le fond et le couvercle présentent chacun une forme en creux dans laquelle est insérée la motte. Ce mode de réalisation présente un inconvénient similaire aux barquettes connues de l'art antérieur, dans la mesure où il s'avère toujours aussi mal aisé de racler le restant du beurre au niveau des angles de la forme en creux. Par ailleurs, au moins la moitié de l'épaisseur de la motte reste inaccessible par les cotés de l'emballage.

[0006] En d'autres termes, le problème posé est de développer un emballage pour produits alimentaires, notamment pour le beurre, dans lequel le produit soit

protégé, notamment des phénomènes d'oxydation, afin de lui conférer une date limite de consommation ou de péremption compatible avec celles actuellement en vigueur, tout en présentant une surface accessible la plus étendue possible.

[0007] Pour ce faire, l'invention propose un emballage en matière plastique pour produit alimentaire, se présentant sous la forme d'une structure rigide de forme générale parallélépipédique réalisée en une pièce et munie d'un fond rectangulaire, faisant fonction de support plan, et d'un couvercle relié au fond par une charnière.

[0008] Cet emballage se caractérise en ce que l'un au moins des bords du fond est dépourvu de toute paroi latérale, en ce que le bord opposé est muni d'une paroi postérieure, au niveau de laquelle vient s'articuler le couvercle, et en ce que ledit couvercle est lui-même pourvu de paroi(s) latérale(s) propres à obturer complètement l'emballage, en coopération avec le fond, lorsqu'il est en position fermée.

[0009] En d'autres termes, l'invention consiste à avoir développé un emballage dans lequel au moins deux faces (face supérieure et face avant) de la motte puissent être accessibles par l'utilisateur grâce à la réalisation d'un support plan, dénué de creux, sur lequel est déposé directement le produit alimentaire, et dont la face avant est en accès libre, c'est-à-dire sans paroi aucune, ladite paroi étant intégrée directement au niveau du couvercle.

[0010] Pour éviter que le beurre ou le produit alimentaire ne glisse latéralement, le support plan présente, avantageusement, en plus de la paroi arrière, deux parois latérales agencées sur partie seulement de la largeur du support, de sorte que là encore, le beurre est accessible par les côtés sur toute son épaisseur. Dans un mode de réalisation préféré, les parois latérales sont agencées dans le prolongement des extrémités de la paroi arrière.

[0011] Pour améliorer davantage encore l'accès par les cotés, le bord supérieur libre des faces latérales du fond est de forme arrondie et est destiné à coopérer avec le bord inférieur libre de forme complémentaire des faces latérales du couvercle.

[0012] Afin de favoriser la présentation, mais également pour maintenir le beurre ou le produit alimentaire en position stable lorsqu'on racle sa surface supérieure, le support plan constitutif du fond est incliné vers l'arrière et vers le bas d'un angle compris entre 5 et 30°, avantageusement 6° par rapport au plan horizontal.

[0013] En d'autres termes, la motte est en appui sur la face arrière de l'emballage, permettant un raclage plus efficace.

[0014] Pour assurer l'inviolabilité de l'emballage lorsqu'il est entreposé dans les rayons des supermarchés, la bordure avant du support plan est munie d'une bande d'inviolabilité sécable, dont une partie coopère avec la face avant du couvercle. En pratique, la bande d'inviolabilité est constituée d'une languette s'étendant sensi-

blement le long de ladite bordure du support plan, et présente en son milieu une protubérance creuse en arrondie, au sein de laquelle est susceptible d'être emprisonnée une zone s'étendant depuis le bord inférieur de la face avant du couvercle, ladite zone étant profilée à cet effet.

[0015] La manière de réaliser l'invention et les avantages qui en découlent ressortiront mieux de l'exemple de réalisation qui suit, donné à titre indicatif et non limitatif à l'appui des figures annexées.

[0016] La figure 1 est une vue en perspective de l'emballage de l'invention en position ouverte.

La figure 2 est une vue de côté de l'emballage ouvert.

Les figures 3 et 4 sont des vues en perspective de l'emballage en position fermée.

Les figures 5, 6 et 7 correspondent à un agrandissement du système de fermeture de l'emballage

Les figures 8 et 9 sont des vues de côté et de face de deux emballages empilés.

La figure 10 est une vue schématique du dessus de l'emballage en position ouverte.

[0017] Conformément à la figure 1, l'emballage de conditionnement conforme à l'invention, plus particulièrement destiné au beurre, se présente sous la forme d'une structure rigide, désignée par la référence générale (1), de forme générale parallélépipédique, et présentant un fond (2) et un couvercle (3). Cet emballage, réalisé en une seule pièce par injection de matière plastique, est muni d'une charnière (4) reliant le fond (2) au couvercle (3).

[0018] Selon une première caractéristique de l'invention, le fond (2) est constitué d'un support plan (5), pourvu d'une paroi postérieure (6), et de deux parois latérales (7) agencées sur seulement partie de la largeur du support (5).

[0019] Corollairement, le couvercle (3) présente une face supérieure (8), articulée par l'un des bords principaux au bord supérieur de la paroi postérieure (6) du fond. Le couvercle (3) présente également deux faces latérales (10) et (11) de forme complémentaire à celle des parois (7) du fond, et une face avant (9), s'étendant sensiblement sur une hauteur identique à la hauteur de la paroi postérieure (6) dudit fond. Les dimensions respectives des faces et parois constitutives du fond et du couvercle sont choisies de telle sorte que lorsque le couvercle est en position fermée, il obture de manière relativement étanche l'emballage ainsi constitué.

[0020] Toujours sur la figure 1, il peut être observé que la face avant (9) du couvercle (3) est représentée munie d'une languette (12), à effet élastique, destinée à coopérer avec une bandelette d'inviolabilité sécable (13). Sur la figure 1, l'emballage est représenté en présence d'un produit alimentaire, en l'espèce d'une motte de beurre de forme générale parallélépipédique (14).

[0021] En outre, le bord libre (20) de la face avant (9)

du couvercle (3) est conformé de telle sorte qu'il coopère par glissement avec le rebord antérieur (21) du fond (5), pour ainsi garantir une certaine étanchéité. De fait, les cotes respectives de ces différents éléments sont choisis pour optimiser cette étanchéité.

[0022] La figure 2 représente l'emballage alimentaire de l'invention vu de côté. Comme le montre cette figure, le support plan constitutif du fond est avantageusement incliné d'un angle de 6° en direction de l'arrière (c'est à dire en direction de la paroi postérieure (6) du fond) et vers le bas, permettant comme déjà dit non seulement de maintenir le beurre en position au moment où il est raclé, mais également d'optimiser sa présentation.

[0023] Par ailleurs, dans le mode de réalisation tel que représenté, les faces latérales (7) du fond, et (10) et (11) du couvercle, présentent un bord libre de forme arrondie et complémentaire, permettant de favoriser l'accès par les cotés au produit alimentaire.

[0024] Selon une forme avantageuse de l'invention, le bord (21) du fond (5) et/ou la zone de la face supérieure (8) du couvercle (3), adjacente à la charnière (4), sont munis de repères ou graduations (24), issus de moulage, destinés à renseigner l'utilisateur sur le lieu de découpe à réaliser en fonction de la masse de beurre souhaitée.

[0025] Sur les figures 3 à 7, l'emballage est représenté en position fermée. Dans ce cas, l'emballage est muni d'une bandelette d'inviolabilité (13), mise en place après introduction du beurre ou du produit alimentaire au sein de l'emballage.

[0026] Cette bandelette d'inviolabilité (13), également réalisée en matière plastique, présente tout d'abord une zone de préhension (19) au niveau de l'une de ses extrémités, et destinée à favoriser sa traction par le consommateur, lors de la première ouverture de l'emballage.

[0027] Elle présente ensuite une zone en saillie (16), sensiblement en quart de cylindre, et destinée à coopérer avec la languette à effet élastique (12), solidaire du bord libre (20) de la face avant (9) du couvercle (3).

[0028] On peut bien observer au sein de la figure 7 le mode de coopération de ladite languette (12) avec la zone en saillie (16) de la bandelette (13). Selon ce mode, la bandelette (13) est soudée au moyen de ponts sécables (22) au bord (21) du fond (5). Il peut être observé que la saillie (16) de ladite bandelette (13) est ainsi profilée, qu'elle définit, en coopération avec le bord (21), une fente (23) parallèle audit bord (21), de longueur correspondant, au jeu près, à la longueur de la languette élastique (12).

[0029] Lorsque le beurre (14) est positionné au sein de l'emballage conforme à l'invention, le couvercle (3) est rabattu sur le fond (2), et corollairement, la languette (12) est introduite dans la fente (23). Ladite languette étant en forme de V, tel qu'on peut l'observer sur la figure (7), et présentant des caractéristiques d'élasticité, inhérentes à la matière plastique qui la constitue, le bord libre du V s'expanse au sein du volume défini par la

saillie (16), et interdit donc toute ouverture intempestive ou volontaire d'un utilisateur, sauf pour ce dernier à retirer intégralement la bandelette d'inviolabilité (13).

[0030] Les figures 8 et 9 illustrent le gerbage possible des emballages en position fermée. Bien que non illustré, ces emballages sont également empilables en position ouverte, permettant une diminution de l'encombrement lors de leur stockage ou de leur transport avant utilisation.

Revendications

1. Emballage en matière plastique pour le beurre, se présentant sous la forme d'une structure rigide de forme générale parallélépipédique, réalisée en une pièce et munie d'un fond rectangulaire (5), faisant fonction de support plan, et d'un couvercle (3) relié au fond par une charnière (4), et dans lequel :

- l'un au moins des bords (21) du fond (5) est dépourvu de toute paroi latérale,
- le bord opposé dudit fond est muni d'une paroi postérieure (6), au niveau de laquelle vient s'articuler (4) le couvercle (3),
- ledit couvercle est lui-même pourvu de paroi(s) latérale(s) (9, 10, 11) propres à obturer complètement l'emballage, en coopération avec le fond (5), lorsqu'il est en position fermée,

caractérisé en ce qu'il est pourvu d'une bandelette d'inviolabilité sécable (13), dont une partie (16) coopère avec la face avant (9) du couvercle (3).

2. Emballage en matière plastique pour le beurre selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** la bandelette d'inviolabilité (13) présente en son milieu une protubérance creuse en arrondie (16), définissant en coopération avec le bord (21) du fond (5) une fente (23), destinée à permettre, lors de la fermeture de l'emballage, l'introduction au sein de ladite protubérance d'une languette à effet élastique (12) agencée sur le bord inférieur de la face avant (9) du couvercle (3).

3. Emballage en matière plastique pour le beurre selon l'une des revendications 1 et 2, **caractérisé en ce que** le bord (21) du fond (5) et/ou la zone de la face supérieure (8) du couvercle (3), adjacente à la charnière (4), sont munis de repères ou graduations (24), issus de moulage, destinés à renseigner l'utilisateur sur le lieu de découpe à réaliser en fonction de la masse de beurre (14) souhaitée.

4. Emballage en matière plastique pour le beurre selon l'une des revendications 1 à 3, **caractérisé en ce que** le support plan constitutif du fond (5) présente en plus de la paroi postérieure (6), deux pa-

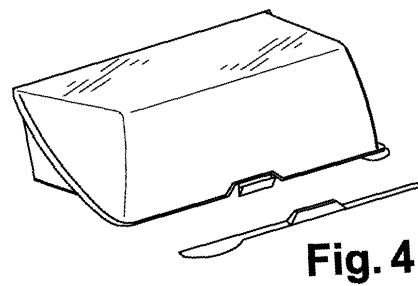
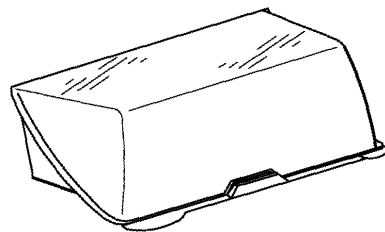
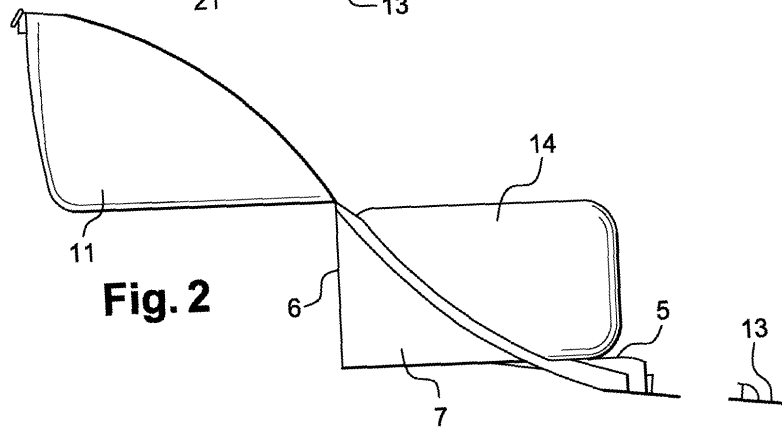
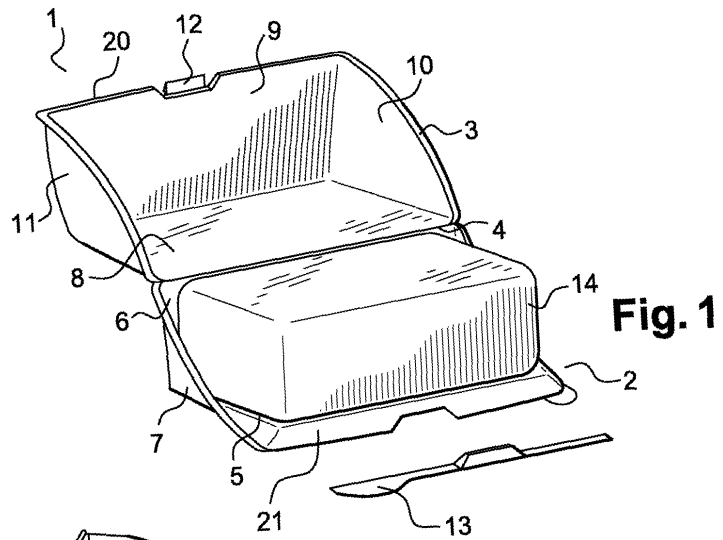
rois latérales (7) agencées sur partie seulement de la largeur du support, de telle sorte à permettre un accès direct au beurre destiné à être reçu au sein de l'emballage.

5. Emballage en matière plastique pour le beurre selon la revendication 4, **caractérisé en ce que** les parois latérales (7) du fond (5) sont agencées dans le prolongement des extrémités de la paroi postérieure (6).

6. Emballage en matière plastique pour le beurre selon l'une des revendications 4 et 5, **caractérisé en ce que** les faces latérales (7) présentent un bord supérieur libre de forme arrondie, destiné à coopérer avec le bord inférieur libre de forme complémentaire des faces latérales du couvercle (3).

7. Emballage en matière plastique pour le beurre selon l'une des revendications 1 à 6, **caractérisé en ce que** le support plan constitutif du fond (5) est incliné vers l'arrière et vers le bas d'un angle compris entre 5 et 30°, par rapport au plan horizontal, et ce, dans un souci de favoriser la présentation du beurre emballé, mais également pour maintenir celui-ci en position stable lorsqu'on racle sa surface supérieure.

8. Emballage en matière plastique pour le beurre selon la revendication 7, **caractérisé en ce que** le support plan constitutif du fond (5) est incliné vers l'arrière et vers le bas d'un angle de 6° par rapport au plan horizontal



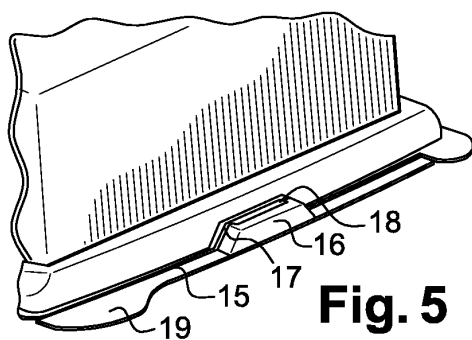


Fig. 5

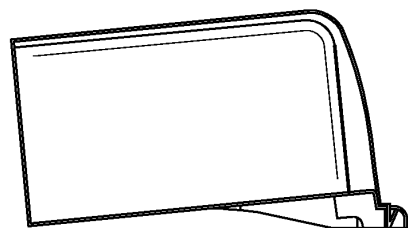


Fig. 6

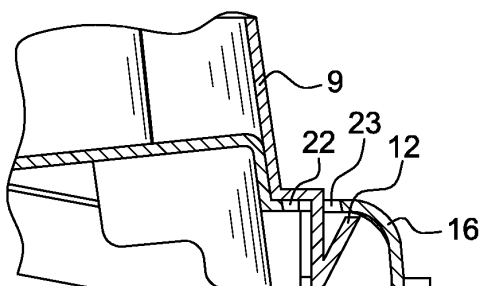


Fig. 7

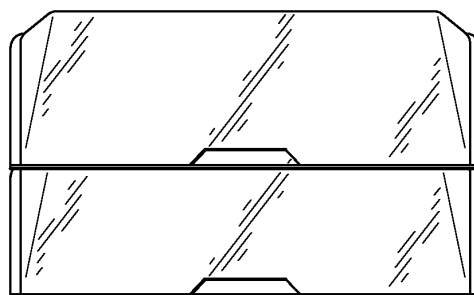


Fig. 9

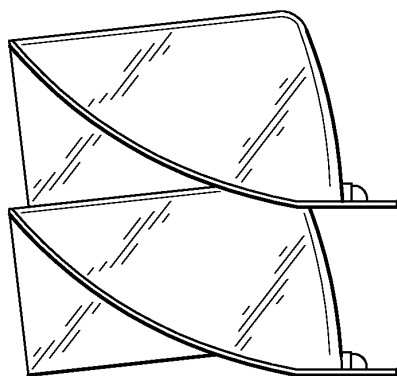


Fig. 8

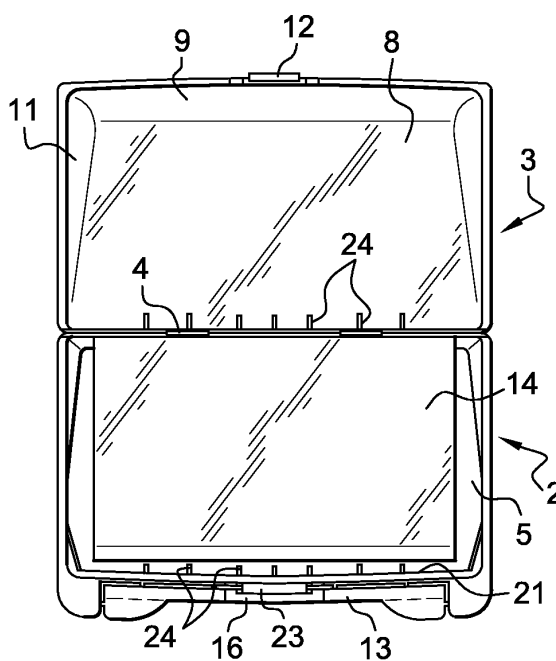


Fig. 10



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande

EP 05 30 0324

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.7)
Y	US 3 937 389 A (WIND HAROLD) 10 février 1976 (1976-02-10)	1,3-8	B65D85/74 B65D43/16
A	* colonne 4, ligne 4-12,49-52 * * figure 13 *	2	
Y	US 6 206 189 B1 (GRAHAM THOMAS M ET AL) 27 mars 2001 (2001-03-27)	1,3-8	
A	* colonne 5, ligne 47 - colonne 6, ligne 54 * * figures 7,8 *	2	
A	DE 12 67 812 B (REXALL DRUG CHEMICAL) 9 mai 1968 (1968-05-09)	1	
	* colonne 1, ligne 1-32 * * figures 1-6 *		
A	CH 669 573 A (ZEILER AG) 31 mars 1989 (1989-03-31)	1	
	* abrégé; figures 1,2 *		
A	US 6 352 013 B1 (DICHTL BETTINA ET AL) 5 mars 2002 (2002-03-05)	3	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.7)
	* colonne 3, ligne 4-9 * * figure 9 *		B65D A47G
A	FR 2 089 198 A (MOTTA SPA IND DOLCIARIA) 7 janvier 1972 (1972-01-07)	6	
	* page 2, ligne 27-31 * * figure 1 *		
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche Munich		Date d'achèvement de la recherche 9 août 2005	Examineur Piolat, 0
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	

1
EPO FORM 1503 03.82 (P04C02)

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET EUROPEEN NO.**

EP 05 30 0324

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche européenne visé ci-dessus.

Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

09-08-2005

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 3937389	A	10-02-1976	AUCUN	
US 6206189	B1	27-03-2001	AUCUN	
DE 1267812	B	09-05-1968	CH 405642 A	15-01-1966
			DK 120966 B	09-08-1971
			GB 953859 A	02-04-1964
CH 669573	A	31-03-1989	CH 669573 A5	31-03-1989
US 6352013	B1	05-03-2002	DE 19749473 A1	15-04-1999
			EP 0908127 A1	14-04-1999
FR 2089198	A	07-01-1972	BE 764668 A1	16-08-1971
			CH 520043 A	15-03-1972
			DE 2113961 A1	21-10-1971
			FR 2089198 A5	07-01-1972
			LU 62868 A1	24-08-1971
			NL 7103688 A	30-09-1971

EPO FORM P0460

Pour tout renseignement concernant cette annexe : voir Journal Officiel de l'Office européen des brevets, No.12/82