



(12) **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(43) Date de publication:
23.04.2008 Bulletin 2008/17

(51) Int Cl.:
B65D 51/20 (2006.01)

(21) Numéro de dépôt: **07020113.2**

(22) Date de dépôt: **16.10.2007**

(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 LV MC MT NL PL PT RO SE SI SK TR
Etats d'extension désignés:
AL BA HR MK RS

(72) Inventeur: **Guyonnet, Marc**
85110 Saint Philbert du Pont Charrault (FR)

(74) Mandataire: **Maillet, Alain**
Cabinet Le Guen & Maillet
5, place Newquay
B.P. 70250
35802 Dinard Cedex (FR)

(30) Priorité: **16.10.2006 FR 0609101**

(71) Demandeur: **Guyonnet, Marc**
85110 Saint Philbert du Pont Charrault (FR)

(54) **Conditionnement alimentaire pour aliments contenus dans un liquide**

(57) L'invention concerne un conditionnement alimentaire (1) pour aliments (40) contenus dans un liquide (41), ledit conditionnement (1) étant du type qui comporte un récipient (10) et un couvercle (20), ledit récipient (10) et ledit couvercle (20) délimitant chacun un volume intérieur.

Selon l'invention, le conditionnement alimentaire (1) comporte, de plus, un moyen de fermeture (14) dudit récipient (10), avantageusement un opercule du type non

pelable, scellé sur le bord extérieur dudit récipient (10) ou sur ledit couvercle (20), et prévu pour permettre le passage dudit liquide (41) du récipient (10) jusque dans ledit couvercle (20) après une action d'un utilisateur, et un moyen d'ouverture (13) dudit fond dudit récipient (10), avantageusement un opercule du type pelable.

Le conditionnement alimentaire (1) selon l'invention permet ainsi de séparer les aliments du liquide dans lequel ils sont contenus, de façon simple, rapide et efficace, sans nécessiter le recours à un autre ustensile.

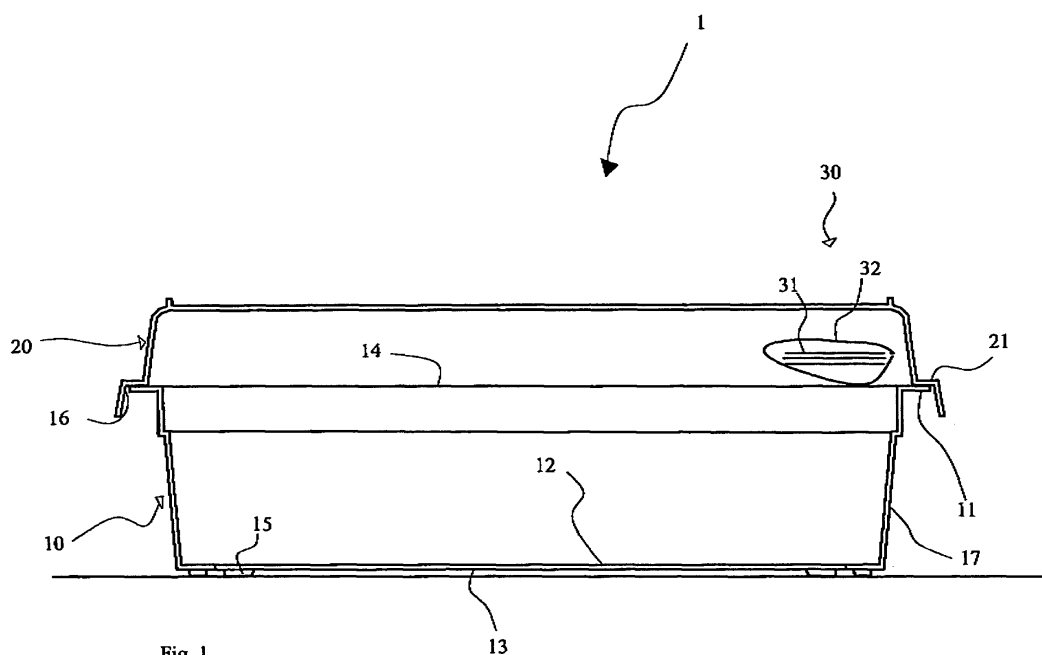


Fig. 1

Description

[0001] L'invention se situe dans le domaine du conditionnement alimentaire. Plus précisément, l'invention concerne un conditionnement alimentaire pour aliments contenus dans un liquide, ledit conditionnement étant du type qui comporte un récipient comprenant un fond et une paroi délimitée par un bord périphérique, ainsi qu'un couvercle s'adaptant sur ledit bord périphérique.

[0002] Beaucoup de produits alimentaires, par exemple des légumes marinés ou des produits de la mer, sont conditionnés dans un liquide tel que de l'huile ou une sauce. De même, il existe de nos jours beaucoup de plats alimentaires conditionnés et préparés pour une utilisation directe d'un consommateur. Les aliments sont contenus dans de la sauce ou de l'huile dont le consommateur peut souhaiter se débarrasser avant dégustation.

[0003] Le consommateur doit ainsi séparer les aliments du liquide dans lequel il baigne avant de consommer. Cette tâche consiste alors à ouvrir le conditionnement et à en sortir les aliments de façon à pouvoir égoutter le liquide au moyen d'un ustensile tel qu'un égouttoir.

[0004] Cette manipulation du produit peut engendrer quelques incidents tels que des projections du liquide sur le consommateur ou tout autour du conditionnement.

[0005] Il se peut également que le consommateur n'ait pas à sa portée de quoi se débarrasser du liquide.

[0006] Le but de la présente invention est de proposer un conditionnement alimentaire pour aliments contenus dans un liquide qui permette de séparer les aliments du liquide dans lequel ils sont contenus, de façon simple, rapide et efficace, sans nécessiter le recours à un autre ustensile.

[0007] A cet effet, un conditionnement alimentaire pour aliments contenus dans un liquide selon l'invention est du type qui comporte un récipient comprenant un fond et une paroi délimitée par un bord périphérique, et un couvercle s'adaptant sur ledit bord périphérique, ledit récipient et ledit couvercle délimitant chacun un volume intérieur, et est caractérisé en ce qu'il comporte, de plus, un moyen de fermeture dudit récipient prévu pour permettre le passage du liquide dudit récipient jusque dans ledit couvercle après une action d'un utilisateur, ainsi qu'un moyen d'ouverture dudit fond dudit récipient.

[0008] Ainsi, la séparation du liquide et des aliments peut être effectuée directement dans le conditionnement alimentaire après une action d'un utilisateur par l'intermédiaire du moyen de fermeture dudit récipient sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un autre ustensile ni de prélever les aliments du conditionnement.

[0009] Selon une caractéristique de l'invention, ledit conditionnement alimentaire comporte au moins un passage pour l'air contenu à l'intérieur dudit conditionnement aménagé dans ledit bord périphérique dudit récipient.

[0010] Selon une autre caractéristique de l'invention, ledit moyen d'ouverture dudit fond dudit récipient est un opercule.

[0011] Avantageusement, ledit opercule est du type

pelable.

[0012] Selon une autre caractéristique de l'invention, ledit moyen de fermeture dudit récipient est un opercule scellé sur ledit bord extérieur ou sur ledit couvercle.

[0013] Avantageusement, ledit opercule scellé sur ledit bord extérieur ou sur ledit couvercle est du type non pelable.

[0014] Avantageusement, ledit conditionnement alimentaire comporte au moins un moyen d'obtention de trous sur ledit moyen de fermeture.

[0015] Avantageusement, ledit moyen d'obtention de trous est un pic en bois.

[0016] Avantageusement encore, ledit moyen d'obtention de trous est contenu dans un sachet que comporte ledit conditionnement alimentaire.

[0017] Selon un autre mode de réalisation de l'invention, ledit moyen d'obtention est un opercule amovible superposé audit moyen de fermeture.

[0018] Selon une caractéristique de l'invention, ledit conditionnement alimentaire est réalisé en matière plastique.

[0019] Selon une caractéristique de l'invention, ledit récipient comporte au moins un pied faisant saillie dudit fond en direction de l'extérieur dudit conditionnement.

[0020] Les caractéristiques de l'invention mentionnées ci-dessus, ainsi que d'autres, apparaîtront plus clairement à la lecture de la description suivante d'exemples de réalisation, ladite description étant faite en relation avec les dessins joints, parmi lesquels :

30

La Fig. 1 représente une vue de profil d'un conditionnement selon l'invention,

Les Fig. 2 à 5 représentent une vue de profil d'un conditionnement selon l'invention lors de son utilisation par un consommateur, et

35

La Fig. 6 représente une vue de profil d'un conditionnement selon l'invention selon un autre mode de réalisation de l'invention.

40

[0021] Sur la Fig. 1 est représenté un conditionnement alimentaire 1 selon l'invention, du type qui comprend un récipient 10 fermé par un couvercle 20.

45

[0022] Le récipient 10 délimite un certain volume intérieur qui est destiné à contenir un aliment baignant dans un liquide, par exemple de l'huile.

50

[0023] Le récipient 10 comporte un fond 12 et une paroi 17 délimitée par une bordure périphérique 11.

55

[0024] Le fond 12 comporte un moyen d'ouverture 13 permettant un accès à l'intérieur du récipient 10. Ce moyen d'ouverture 13, par exemple un opercule, peut occuper presque la totalité de la superficie du fond 12. L'opercule 13 est scellé sur le pourtour 121 du fond 12 et est du type pelable.

60

[0025] Le récipient 10 comporte encore un moyen de fermeture 14 de manière à fermer le récipient 10. Ce moyen de fermeture 14 est, par exemple, un opercule du type non pelable scellé sur la bordure périphérique 11. Le moyen de fermeture 14 est destiné à permettre le

passage du liquide dans lequel baigne l'aliment du récipient 10 jusque dans le couvercle 20, après une action d'un utilisateur.

[0026] Sur la bordure périphérique 11 du couvercle 20 est aménagé au moins un passage 16 prévu pour le passage de l'air contenu dans le couvercle 20.

[0027] De manière à ne pas endommager le moyen d'ouverture 13 lorsque le conditionnement 1 repose sur le récipient 10, le fond 12 comporte des pieds, tels que le pied 15 qui fait saillie du pourtour 121 en direction de l'extérieur du conditionnement alimentaire 1.

[0028] Le couvercle 20 du conditionnement alimentaire 1 délimite également un certain volume intérieur qui est destiné, après une action de l'utilisateur, à contenir le liquide dans lequel baigne l'aliment. Il comporte une collerette 21 qui est prévue pour loger la bordure périphérique 11 du récipient 10.

[0029] Un moyen 30 d'obtention de trous dans le moyen de fermeture 14 se trouve à l'intérieur du couvercle 20. De façon avantageuse, le moyen 30 d'obtention de trous dans le moyen de fermeture 14 est un pic 31, avantageusement en bois, et se trouve dans un sachet 33 que comporte le couvercle 20.

[0030] L'utilisation du conditionnement alimentaire 1 de la Fig. 1 est maintenant décrite dans ce qui suit.

[0031] Le récipient 10 du conditionnement alimentaire 1, représenté sur la Fig. 2, contient des aliments 40 baignant dans un liquide 41, par exemple des végétaux marinés. Le conditionnement alimentaire 1 repose sur ses pieds, tels que le pied 15, de façon à ne pas endommager le moyen d'ouverture 13 fixé sur le fond 12. Un consommateur (non représenté) ouvre le couvercle 20, comme l'indique la flèche F1, et saisit le sachet 33 contenant au moins un pic en bois 31.

[0032] Le consommateur utilise le pic en bois 31 de manière à percer au moins un trou 141 dans le moyen de fermeture 14 du récipient 10 (Fig. 3).

[0033] Le consommateur replace ensuite le couvercle 20 sur le récipient 10 comme l'indique la flèche F2 sur la Fig. 4, puis retourne ce dernier, comme cela est représenté sur la Fig. 5. Le liquide 41 passe alors du récipient 10 jusque dans le couvercle 20 au travers des trous 141 percés dans le moyen de fermeture 14. Les aliments 40 ne passent pas dans les trous 141 et restent dans le récipient 10.

[0034] Le consommateur retire ensuite le moyen d'ouverture 13 de façon à pouvoir accéder aux aliments 40 dégouttés.

[0035] Selon une variante de l'invention, le moyen de fermeture 14, avantageusement un opercule du type non pelable, est fixé sur le couvercle 20. On notera dans ce cas que le sachet 33 contenant au moins un pic en bois 32 ne se trouve alors pas dans le couvercle 20, mais peut, par exemple, être fixé sur la face extérieure de la paroi 17 du récipient 10 à l'aide d'un moyen collant.

[0036] De même, lors de l'utilisation du conditionnement alimentaire 1, le consommateur obtient des trous 141 dans le moyen de fermeture 14 par perçage, replace

le couvercle 20 sur le récipient 10, puis retourne le conditionnement alimentaire 1 de façon à ce que le liquide passe dans le couvercle 20 au travers des trous 141.

[0037] Selon encore un autre mode de réalisation de l'invention représenté sur la Fig. 6, le moyen d'obtention de trous 30 est un opercule amovible 33, par exemple du type pelable ou coulissant. L'opercule 33 est superposé au moyen de fermeture 14, qui lui, est, dans ce mode de réalisation, pré-percé. Lors de l'utilisation du conditionnement alimentaire 1, le consommateur enlève l'opercule 33 de manière à libérer les trous 141 du moyen de fermeture 14.

15 Revendications

1. Conditionnement alimentaire (1) pour aliments contenus dans un liquide, du type qui comporte un récipient (10) comprenant un fond (12) et une paroi (17) délimitée par un bord périphérique (11), et un couvercle (20) s'adaptant sur ledit bord périphérique (11), ledit récipient et ledit couvercle (20) délimitant chacun un volume intérieur, **caractérisé en ce qu'il** comporte de plus:

- un moyen de fermeture (14) dudit récipient (10) prévu pour permettre le passage dudit liquide du récipient (10) jusque dans ledit couvercle (20) après une action d'un utilisateur, le dit moyen de fermeture comportant au moins une zone percée ou destinée à être percée, et,
- un moyen d'ouverture (13) dudit fond (12) dudit récipient (10).

2. Conditionnement alimentaire (1) selon la revendication 1, **caractérisé en ce qu'il** comporte au moins un passage (16) pour l'air contenu à l'intérieur dudit conditionnement (1) aménagé dans ledit bord périphérique (11) dudit récipient (10).

3. Conditionnement alimentaire (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** ledit moyen d'ouverture (13) dudit fond (12) dudit récipient (10) est un opercule.

4. Conditionnement alimentaire (1) selon la revendication 3, **caractérisé en ce que** ledit opercule est du type pelable.

5. Conditionnement alimentaire (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** ledit moyen de fermeture (14) est un opercule scellé sur ledit bord extérieur (11) ou sur ledit couvercle (20).

6. Conditionnement alimentaire (1) selon la revendication 5, **caractérisé en ce que** ledit opercule scellé sur ledit bord extérieur (11) ou sur ledit couvercle

(20) est du type non pelable.

7. Conditionnement alimentaire (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce qu'il** comporte, en outre, au moins un moyen d'obtention de trous (30) réalisés sur ledit moyen de fermeture (14). 5
8. Conditionnement alimentaire (1) selon la revendication 7, **caractérisé en ce que** ledit moyen d'obtention de trous (30) est un pic en bois (31). 10
9. Conditionnement alimentaire (1) selon la revendication 7 ou 8, **caractérisé en ce que** ledit moyen d'obtention de trous (30) est contenu dans un sachet (32) que comporte ledit conditionnement alimentaire (1). 15
10. Conditionnement alimentaire (1) selon la revendication 7 ou 8, **caractérisé en ce que** ledit moyen d'obtention de trous (30) est un opercule amovible (33) superposé audit moyen de fermeture (14). 20
11. Conditionnement alimentaire (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce qu'il** est réalisé en matière plastique. 25
12. Conditionnement alimentaire (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** ledit récipient (10) comporte au moins un pied (15) faisant saillie dudit fond (12) en direction de l'extérieur dudit conditionnement (1). 30

35

40

45

50

55

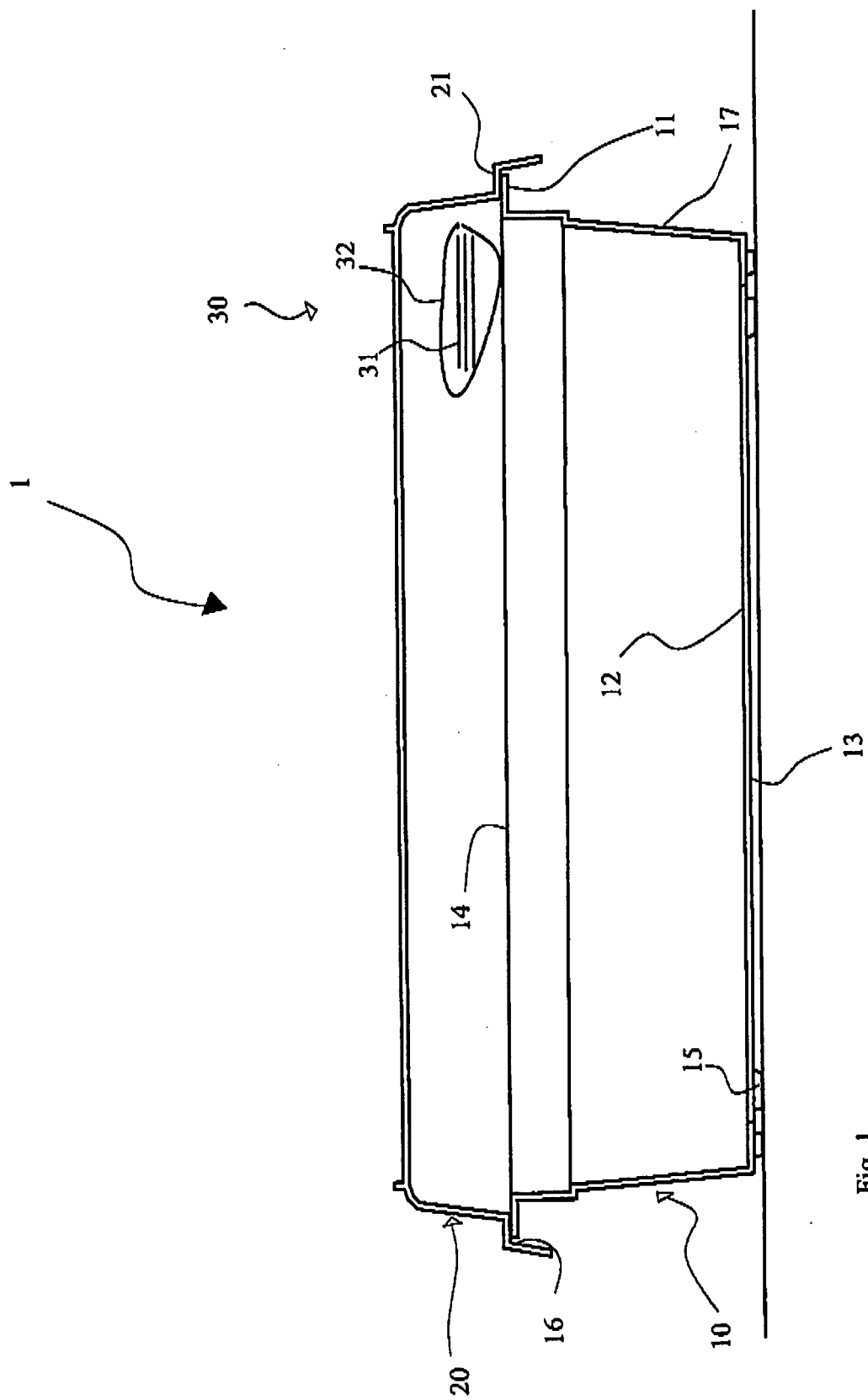


Fig. 1

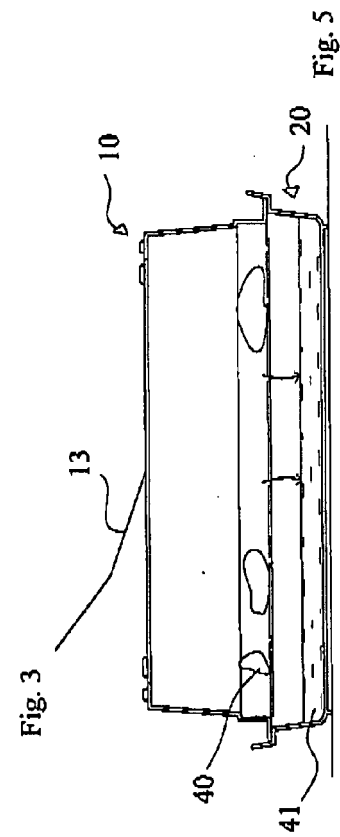
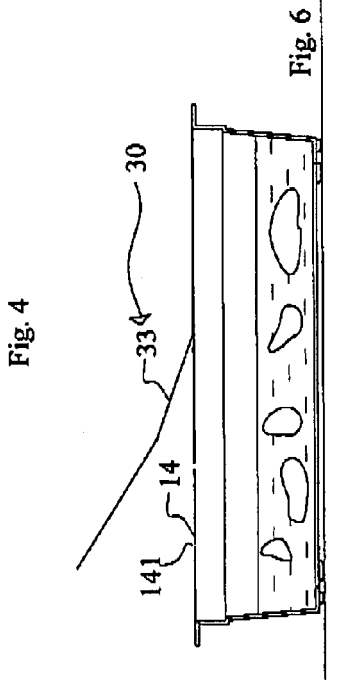
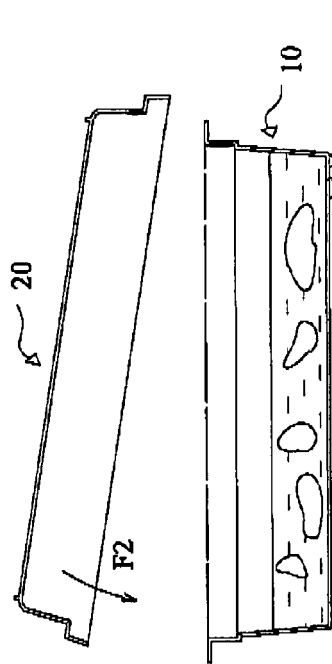
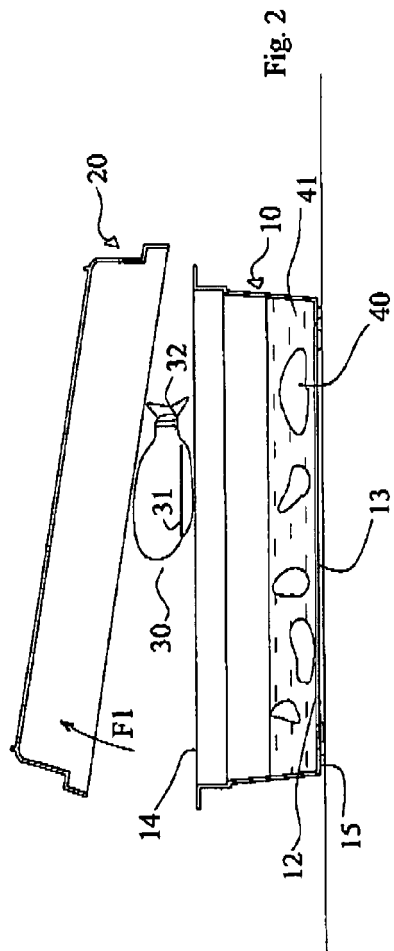


Fig. 6



DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (IPC)
A	DE 199 52 973 A1 (TMG STEFALEX HANDELS AG ZUG [CH]) 10 mai 2001 (2001-05-10) * abrégé; figure 3 *	1	INV. B65D51/20
A	CH 574 356 A5 (KUSTNER SA) 15 avril 1976 (1976-04-15) * revendication; figures 1,2 *	1	
A	WO 2006/102450 A (JOHNSON & JOHNSON VISION CARE [US]; TOKARSKI MICHAEL [US]; PECK JAMES) 28 septembre 2006 (2006-09-28) * abrégé; figure 1 *	1	
A	JP 2000 185775 A (TOPPAN PRINTING CO LTD) 4 juillet 2000 (2000-07-04) * figures *	1	
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (IPC)
			B65D
Lieu de la recherche		Date d'achèvement de la recherche	Examineur
La Haye		3 décembre 2007	Bridault, Alain
<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>			

3

EPO FORM 1503 03.82 (P04C02)

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

EP 07 02 0113

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.

03-12-2007

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
DE 19952973	A1	10-05-2001	AUCUN	
CH 574356	A5	15-04-1976	AUCUN	
WO 2006102450	A	28-09-2006	AR 055750 A1	05-09-2007
			AU 2006226934 A1	28-09-2006
			US 2006213784 A1	28-09-2006
JP 2000185775	A	04-07-2000	AUCUN	

EPO FORM P0460

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