



(11)

EP 2 147 873 A2

(12) **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(43) Date de publication:
27.01.2010 Bulletin 2010/04

(51) Int Cl.:
B65D 85/76 ^(2006.01) **B65D 43/10** ^(2006.01)

(21) Numéro de dépôt: **09290477.0**

(22) Date de dépôt: **23.06.2009**

(84) Etats contractants désignés:
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL
PT RO SE SI SK TR**
Etats d'extension désignés:
AL BA RS

(30) Priorité: **25.07.2008 FR 0804264**

(71) Demandeur: **Compagnie Des Fromages &
Richesmonts
92800 Puteaux (FR)**

(72) Inventeurs:
• **Mangeot, Patrick
57570 Cattenom (FR)**
• **Pauty, Sébastien
50160 La Chapelle du Fest (FR)**

(74) Mandataire: **Corret, Hélène et al
Cabinet Orès
36, rue de St Pétersbourg
75008 Paris (FR)**

(54) **Emballage notamment pour fromage à pâte molle, de type comportant un couvercle monté sur un socle**

(57) La présente invention concerne un emballage (1) en particulier adapté pour contenir un fromage à pâte molle dans des conditions d'affinage et de conservation améliorées, l'emballage comportant :

- un socle (2, 2') comprenant un fond (6) destiné à recevoir le fromage et un rebord périphérique (10) qui s'étend autour et au-dessus de ce fond, et
- un couvercle (3, 3') de type cloche monté amovible sur le socle par un bord périphérique (15) de ce couvercle qui coopère avec ledit rebord,

au moins un orifice de ventilation (12, 12a à 12r) de l'emballage étant formé de manière traversante sur ledit rebord en étant situé vers l'intérieur du couvercle lorsque ce dernier est monté sur le socle, ledit ou chaque orifice demeurant au moins partiellement ouvert suite à ce montage,

caractérisé en ce que ledit rebord s'étend intégralement au-dessus du fond (6), de telle sorte que l'intérieur de l'emballage peut librement communiquer avec l'extérieur de l'emballage.

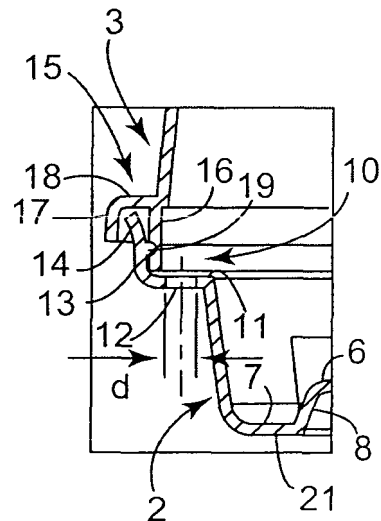


FIG.4

EP 2 147 873 A2

Description

[0001] La présente invention concerne un emballage en particulier adapté pour contenir un fromage à pâte molle dans des conditions d'affinage et de conservation améliorées, l'emballage comportant un socle et un couvercle de type cloche qui est clipé sur un rebord de ce socle. L'invention s'applique en particulier au conditionnement d'un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, comme par exemple un camembert, à titre non limitatif.

[0002] Il est connu par le document FR-A-2 819 496 de conditionner des fromages dans un emballage obtenu par montage amovible du bord périphérique inférieur d'une cloche contre un bourrelet périphérique d'un socle de forme carrée. Ce bourrelet présente des lumières coopérant avec des saillies complémentaires qui sont formées sur la cloche au-dessus du bord de celle-ci et qui viennent fermer ces lumières lors du montage de la cloche sur le socle, lequel présente en outre des moyens de clipage de la cloche en chacun de ses coins.

[0003] Un inconvénient majeur de l'emballage décrit dans ce document est qu'il ne permet pas d'assurer un affinage ni un conditionnement satisfaisant de fromages à pâte molle tels que des camemberts, notamment.

[0004] Un but de la présente invention est de proposer un emballage qui remédie à l'inconvénient précité, cet emballage étant en particulier adapté pour contenir un fromage à pâte molle dans des conditions d'affinage et de conservation améliorées, et comportant :

- un socle comprenant un fond destiné à recevoir le fromage et un rebord périphérique qui s'étend autour et au-dessus de ce fond,
- un couvercle de type cloche monté amovible sur le socle par un bord périphérique de ce couvercle qui coopère avec ledit rebord,

au moins un orifice de ventilation de l'emballage étant formé de manière traversante sur ce rebord en étant situé vers l'intérieur du couvercle lorsque ce dernier est monté sur le socle, le ou chaque orifice demeurant au moins partiellement ouvert. Selon l'invention, le rebord s'étend intégralement au-dessus du fond du socle, de telle sorte que l'intérieur de l'emballage peut librement communiquer avec l'extérieur de l'emballage.

[0005] Par « fromage à pâte molle », on entend de manière connue un fromage dont la consistance ou fermeté de la pâte, définie par le pourcentage de teneur en eau dans le fromage dégraissé (TEFD), est supérieure à 67 (par exemple un camembert, à titre non limitatif), ce pourcentage étant calculé conformément au paragraphe 7.1.1. de la norme générale pour le fromage CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999. Comme indiqué dans cette norme, le TEFD (%) est égal à $100 \times (\text{poids de l'eau dans le fromage}) / (\text{poids total du fromage} - \text{poids de matière grasse dans le fromage})$.

[0006] Par « socle », on entend dans la présente description un plateau destiné à supporter le fromage et à

recevoir à sa périphérie le couvercle de l'emballage, que cette périphérie soit de forme sensiblement circulaire, ovale, carrée, rectangulaire ou autre. Par « cloche », on entend de manière également connue un couvercle présentant un sommet par exemple sensiblement plat ou convexe qui se prolonge vers le bas par une paroi latérale périphérique pouvant être sensiblement verticale et/ou oblique et à pourtour par exemple circulaire, ovale ou polygonal. Avantageusement, l'interface de montage du couvercle sur le socle est choisie circulaire pour faciliter ce montage, sans avoir à centrer angulairement au préalable le couvercle sur le socle.

[0007] On notera que le(s) dit(s) orifice(s) de ventilation sont notamment conçus, de par leur nombre et la section de passage qu'il(s) procure(nt) entre l'air interne et l'air externe à l'emballage, pour laisser respirer le fromage de manière optimale sans pour autant le dessécher, et de maintenir des conditions de conservation satisfaisantes avant et après ouverture de l'emballage.

[0008] Avantageusement, une pluralité desdits orifices de ventilation sont formés à intervalles de distance réguliers le long dudit rebord, ces orifices pouvant définir une section de passage totale comprise entre 5 mm² et 200 mm² et, de préférence, entre 20 mm² et 50 mm².

[0009] Egalement avantageusement, ces orifices peuvent présenter une plus grande dimension (par exemple un diamètre dans le cas d'un orifice circulaire ou semi-circulaire, ou une diagonale dans le cas d'un orifice polygonal) comprise entre 2 mm et 4 mm, et ces orifices peuvent être présents selon un nombre compris entre 2 et 20.

[0010] Selon une autre caractéristique de l'invention, l'un au moins de ces orifices de ventilation peut avantageusement présenter une forme apte à empêcher le passage de gouttes de condensats, tels que des gouttelettes d'eau, à travers ledit rebord, de telle sorte que ces gouttes soient confinées à l'intérieur de l'emballage entre ledit rebord et ledit fond. Cette forme d'orifice(s) apte à empêcher le passage de ces gouttes peut par exemple être de type elliptique (e.g. circulaire), avec au moins un cloisonnement diamétral, de type polygonale avec au moins un cloisonnement médian ou diagonal, ou encore de type en croix, à titre non limitatif.

[0011] Selon une autre caractéristique de l'invention, ledit bord peut présenter deux tronçons sensiblement verticaux respectivement interne et externe qui sont reliés entre eux et qui peuvent être conçus pour se cliper de part et d'autre d'une portion d'extrémité sensiblement verticale dudit rebord, le ou chaque orifice de ventilation étant formé vers l'intérieur du tronçon interne. Avantageusement, ce tronçon interne peut être conçu pour coopérer avec un bossage que présente ladite portion d'extrémité sur sa face interne, pour assurer le clipage du couvercle sur le socle.

[0012] D'une manière générale en référence au bord du couvercle et au rebord du socle, on notera que ce clipage pourrait être réalisé par des portions de clipage discontinues dudit bord et/ou dudit rebord, étant entendu

que par « bord périphérique » et « rebord périphérique » au sens de la présente description, on entend un bord et un rebord pouvant être tant continus (i.e. d'un seul tenant sur tout le périmètre concerné) que discontinus (i.e. constitués d'éléments coopérant entre eux de la même manière, mais espacés sur le périmètre concerné).

[0013] Selon une autre caractéristique de l'invention, ledit ou chaque orifice de ventilation peut être formé à travers une portion interne sensiblement horizontale dudit rebord, de manière immédiatement adjacente audit tronçon interne.

[0014] Avantageusement, des cales de couvercle sont formées en saillie vers l'extérieur sur une paroi latérale du couvercle au-dessus dudit tronçon interne, chaque cale étant apte à recevoir l'extrémité inférieure de ce tronçon interne de sorte à assurer le gerbage de couvercles par emboîtement de leurs parois latérales respectives.

[0015] Selon une autre caractéristique de l'invention, ledit socle peut comporter en outre une rigole périphérique entourant ledit fond via une paroi latérale interne de rigole et entourée par ledit rebord via une paroi latérale externe de rigole, cette rigole étant alors formée en dessous dudit fond et étant destinée à recueillir les condensats formés par le fromage à l'intérieur de l'emballage.

[0016] Selon une autre caractéristique de l'invention, ladite portion interne dudit rebord peut avantageusement former une rampe de guidage des gouttes de condensats vers ladite rigole.

[0017] Avantageusement, des cales de socle sont formées sur ladite paroi latérale externe de rigole, ces cales s'étendant en saillie vers l'intérieur de ladite rigole pour permettre le gerbage d'une pluralité de socles.

[0018] Selon une autre caractéristique de l'invention, ledit fond peut avantageusement présenter une face interne convexe, de sorte à présenter une zone centrale légèrement surélevée par rapport à une zone périphérique de ce fond.

[0019] On notera que cette face interne convexe du fond du socle permet de compenser visuellement, pour le consommateur, l'affaissement progressif du fromage reposant sur ce fond.

[0020] Selon une autre caractéristique de l'invention, l'emballage peut en outre comporter des moyens d'inviolabilité qui sont aptes à se briser lors d'une première ouverture de cet emballage et qui sont formés d'un seul tenant avec ledit bord du couvercle. Ces moyens d'inviolabilité peuvent avantageusement comporter au moins une languette sécable faisant partie intégrante dudit tronçon externe de ce bord, à l'exclusion dudit tronçon interne qui demeure intact après avoir brisé cette languette.

[0021] De préférence, le couvercle de l'emballage selon l'invention est réalisé en matière plastique déformable, le socle pouvant être réalisé en matière plastique déformable ou à base de fibres végétales, par exemple.

[0022] Selon un autre aspect de l'invention, ledit emballage renferme le fromage précité qui est de type à pâte molle et de préférence à croûte fleurie.

[0023] D'autres caractéristiques, avantages et détails

de la présente invention ressortiront à la lecture de la description suivante de plusieurs exemples de réalisation de l'invention, donnés à titre illustratif et non limitatif, ladite description étant réalisée en référence avec les dessins joints, parmi lesquels :

la figure 1 est une vue latérale en élévation d'un couvercle inclus dans un emballage selon l'invention, la figure 2 est une vue en perspective d'un emballage fermé selon l'invention comportant un socle sur lequel est clipé un couvercle selon une variante de la figure 1,

la figure 3 est une vue latérale en élévation et partiellement en section verticale de deux emballages fermés selon la figure 2 empilés l'un sur l'autre,

la figure 4 est une vue schématique partielle en coupe verticale du bord inférieur du couvercle en position de clipage sur le rebord supérieur du socle, correspondant à un détail de chaque emballage de la figure 3,

la figure 5 est une vue de dessus de la face interne du socle d'un emballage selon l'invention tel que celui de la figure 4,

la figure 6 est une vue de détail en coupe verticale montrant le rebord et la rigole du socle selon l'invention suivant le plan VI-VI de la figure 5,

la figure 7 est une vue de détail en coupe verticale d'une variante selon l'invention du rebord de socle de la figure 6,

la figure 8 est une vue de détail en coupe verticale montrant le rebord d'un socle conforme à l'invention selon le plan VIII-VIII de la figure 5 et incorporant des cales de gerbage,

la figure 9 est une vue de détail en coupe verticale montrant l'empilement par leurs rebords respectifs de deux socles qui sont chacun selon la figure 8,

la figure 10 est une vue de détail en coupe verticale montrant le bord d'un couvercle selon l'invention et l'une de ses cales de gerbage, en référence aux figures 3 et 4,

la figure 11 est une vue de détail en coupe verticale montrant l'empilement de deux socles selon la figure 8 par leurs cales respectives de gerbage,

la figure 12 est une vue de détail en coupe verticale montrant une languette sécable d'inviolabilité formée d'un seul tenant avec le rebord d'un couvercle selon l'invention,

les figures 13 à 15 illustrent respectivement trois exemples de géométries en forme de croix, utilisables pour former les orifices de ventilation d'un socle selon l'invention,

les figures 16 à 19 illustrent respectivement quatre exemples de géométries sensiblement rectangulaires, utilisables en variante pour former les orifices de ventilation d'un socle selon l'invention,

les figures 20 et 21 illustrent respectivement deux exemples de géométries sensiblement ovales, utilisables en variante pour former les orifices de venti-

lation d'un socle selon l'invention,
la figure 22 illustre un exemple de géométrie sensiblement semi-circulaire, utilisable en variante pour former les orifices de ventilation d'un socle selon l'invention,

les figures 23 et 24 illustrent respectivement deux exemples de géométries circulaires partiellement obstruées par un ou deux cloisonnement(s) en référence à la figure 7, utilisables en variante pour former les orifices de ventilation d'un socle selon l'invention, et

les figures 25 à 30 illustrent respectivement six exemples de géométries polygonales utilisables en variante de celles des figures 13 à 18, pour former les orifices de ventilation d'un socle selon l'invention.

[0024] L'emballage 1 illustré à titre préférentiel aux figures 1 à 5 est spécialement adapté pour contenir un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, tel qu'un camembert, et il comporte essentiellement un socle 2 déformable par exemple en polypropylène qui est dans cet exemple de forme circulaire et sur lequel vient se cliper un couvercle 3, 3' déformable en forme de cloche de section également circulaire et par exemple constitué du même matériau que le socle 2 (comme indiqué précédemment, le socle et le couvercle pourraient présenter toute autre géométrie adaptée à la forme du produit à conditionner). Comme visible à la figure 1, le couvercle 3 présente dans cet exemple une paroi latérale 4, 4' de forme sensiblement cylindrique (légèrement conique dans l'exemple illustré) se terminant par un sommet 5, 5' sensiblement en forme de disque plat.

[0025] Comme illustré aux figures 3 à 5, le socle 2 comprend :

- un fond 6 à face interne légèrement convexe destiné à recevoir le fromage, la convexité de ce fond 6 étant notamment prévue pour compenser visuellement l'affaissement progressif du fromage reposant sur ce fond 6,
- une rigole périphérique 7 destinée à recueillir les condensats formés à l'intérieur de l'emballage 1, qui est formée autour et en contrebas du fond 6 en étant reliée à ce dernier par une paroi latérale radialement interne 8, et qui est délimitée radialement vers l'extérieur par une paroi latérale radialement externe 9 sensiblement verticale et de hauteur nettement supérieure à celle de la paroi interne 8, et
- un rebord périphérique supérieur 10 (par exemple circulaire) sur lequel est destiné à venir se cliper le couvercle 3, 3' et qui comprend, d'une part, une portion radialement interne 11 sensiblement horizontale à travers laquelle sont formés à intervalles réguliers sur son périmètre des orifices de ventilation 12 (voir figures 4 et 5) et qui s'étend sensiblement à angle droit à partir de la paroi externe 9 et à l'opposé de la rigole 7 et, d'autre part, une portion radialement externe 13 qui s'étend sensiblement à angle droit à

partir de la portion interne 11 et à l'opposé du fond 6, en présentant une extrémité libre conique 14 légèrement évasée et autour de laquelle est destiné à venir se cliper le couvercle 3, 3'.

5

[0026] Ainsi, le rebord 10 présente en section radiale sensiblement la forme d'un L et il est disposé à l'extrémité supérieure 90 de la paroi 9 opposée au fond 6, en s'éloignant radialement de la paroi 9.

10

[0027] Selon une caractéristique importante de l'invention, le rebord 10 du socle 2 pourvu de ces orifices 12 s'étend intégralement au-dessus du fond 6 de ce dernier, en dépit de sa convexité.

15

[0028] Ce couvercle 3, 3' comporte un bord périphérique 15 (dans ce cas également circulaire) qui constitue l'extrémité inférieure de la paroi latérale 4, 4' et qui comporte deux tronçons sensiblement verticaux radialement interne 16 et externe 17, qui sont respectivement conçus pour se cliper de part et d'autre de l'extrémité libre évasée 14 du socle 2, et qui sont reliés entre eux par un tronçon de liaison horizontal 18 s'étendant en saillie à partir de la paroi latérale 4. A cet effet, la face radialement interne de la portion externe 13 présente un bossage périphérique 19 au-dessus duquel est formée l'extrémité libre évasée 14 et qui coopère avec un bossage similaire 19a de la face radialement externe du tronçon interne 16 dans la position de clipage (voir figures 4, 8 et 10 pour ces deux bossages 19 et 19a).

20

25

30

[0029] On voit à la figure 4 que chacun des orifices de ventilation 12 (de diamètre ou plus généralement de plus grande dimension transversale d) est formé de manière immédiatement adjacente à ce tronçon interne 16 et radialement vers l'intérieur de ce dernier, en sorte que ces orifices 12 ont leur face supérieure 12' située à l'intérieur du couvercle 3 lorsque ce dernier est clipé sur le socle 2. Ces orifices 12 permettent alors par leur face inférieure 12" de faire communiquer l'intérieur de l'emballage 1 avec l'atmosphère extérieure (voir figures 6 et 7).

35

40

[0030] Par ailleurs, du fait de la forme en L de la section du rebord, la portion radialement externe 13 ne bloque pas la communication des orifices de ventilation avec l'atmosphère. Ce serait au contraire le cas si la portion 13 s'étendait vers le fond et par exemple si son extrémité libre se trouvait à proximité du fond. Dans ce cas, la paroi externe 9 et le rebord 10 présenteraient en section radiale sensiblement la forme d'un U. On comprend qu'alors, lorsque des emballages sont superposés ou simplement disposés sur un support, les orifices ne seraient pas en communication avec l'atmosphère mais seulement avec un espace confiné, délimité par la partie interne du U. La circulation de l'air ne pourrait pas alors s'effectuer librement entre l'intérieur et l'extérieur de l'emballage.

45

50

55

[0031] Au contraire, avec un rebord dont la section est en L, la portion 13 s'étend à l'opposé de la paroi externe 9 par rapport à la portion 11 et laisse les orifices complètement dégagés. La circulation de l'air entre l'intérieur et l'extérieur de l'emballage est donc complètement libre.

[0032] Les figures 13 à 30 montrent, en relation avec

les figures 6 et 7, des exemples d'orifices de ventilation 12a à 12r traversants pouvant être formés dans la portion horizontale interne 11 du rebord 10 de socle 2, 2', étant précisé que la face inférieure 12" de chaque orifice 12 peut présenter une section de passage identique ou différente de celle de la face supérieure 12' de l'orifice 12a à 12r (dans l'exemple des figures 6 et 7, chaque orifice 12 s'élargit de sa face supérieure 12' à sa face inférieure 12").

[0033] Les orifices 12a à 12c selon les figures 13 à 15 sont en forme de croix grecques dont les branches sont par exemple perpendiculaires et de largeur et de longueur variables (on notera que d'autres formes de croix sont utilisables). Les orifices 12d à 12g des figures 16 à 19 sont rectangulaires avec des angles droits (figures 16 et 17) ou arrondis (figure 18), alors que celui de la figure 19 est en forme de drapeau (i.e. globalement rectangulaire à grands côtés ondulés). Les orifices 12h et 12i des figures 20 et 21 sont ellipsoïdaux (l'orifice 12i de la figure 21 pouvant être obtenu par une obstruction partielle d'un orifice initialement ovale), alors que l'orifice 12j de la figure 22 correspond sensiblement à un demi-trou oblong (en forme de demi-cercle tronqué). Quant aux orifices 12k à 12p des figures 25 à 30, ils ont en commun d'être polygonaux, avec un triangle équilatéral 12k à la figure 25, un losange 12l à la figure 26, un octogone régulier 12m à la figure 27, un pentagone régulier 12n à la figure 28, un hexagone régulier 12o à la figure 29 et un trapèze isocèle 12p à la figure 30. Bien entendu, d'autres formes courbes et/ou brisées pourraient être utilisées pour les orifices de ventilation 12, sans sortir du cadre de l'invention.

[0034] Les orifices circulaires 12q et 12r des figures 23 et 24 se différencient des précédents en ce qu'ils sont cloisonnés par une cloison unique diamétrale C dans l'exemple de la figure 23, et par deux cloisons diamétrales perpendiculaires C1 et C2 dans l'exemple de la figure 24, de sorte que l'obstruction obtenue (voir la figure 7) empêche le passage de gouttelettes de condensats par ces orifices 12q et 12r.

[0035] En référence à l'ensemble des figures 13 à 22 et 25 à 30, on notera que chacun de ces orifices 12a-12j et 12k-12p peut être partiellement obstrué par un cloisonnement en forme de barre latérale ou bien de croix, par exemple, à l'instar des figures 23 et 24.

[0036] Comme illustré aux figures 2 et 3, le couvercle 3' peut par ailleurs comporter des épaulements 20 en arcs de cercle qui sont régulièrement espacés sur la périphérie de la transition entre la paroi latérale 4' et le sommet 5' du couvercle 3' et qui sont destinés à recevoir une saillie périphérique 21 de la face inférieure du socle 2 formée par le fond de la rigole 7, pour permettre l'empilement stable d'emballages 1 fermés par clipage.

[0037] Comme illustré aux figures 8 et 9, des cales 22 conçues pour permettre le gerbage de plusieurs socles 2 peuvent être formées à intervalles réguliers à partir de la paroi externe 9 de la rigole 7, en s'étendant en saillie radialement vers l'intérieur sur le fond de cette rigole 7.

[0038] Comme illustré aux figures 10 et 11, des cales 23 conçues pour permettre le gerbage de couvercles 3, 3' par emboîtement de leurs parois latérales 4, 4' respectives peuvent en outre être formées en saillie radialement vers l'extérieur, à partir de la paroi latérale 4, 4' de chaque couvercle 3, 3' et au-dessus du tronçon interne 16 de son bord 15, chaque cale 23 étant apte à recevoir l'extrémité inférieure de ce tronçon interne 16.

[0039] La figure 12 montre quant à elle une structure de languette d'inviolabilité 24 pouvant être formée d'un seul tenant avec le tronçon externe 17 du bord 15 et avec le tronçon de liaison 18 du couvercle 3, 3', cette languette 24 étant conçue pour se briser lors d'une première ouverture de l'emballage 1, en laissant intact le reste de ce tronçon externe 17 et l'intégralité du tronçon interne 16.

Revendications

1. Emballage (1) en particulier adapté pour contenir un fromage à pâte molle dans des conditions d'affinage et de conservation améliorées, l'emballage comportant :

- un socle (2, 2') comprenant un fond (6) destiné à recevoir le fromage et un rebord périphérique (10) qui s'étend autour et au-dessus de ce fond, et
- un couvercle (3, 3') de type cloche monté amovible sur le socle par un bord périphérique (15) de ce couvercle qui coopère avec ledit rebord,

au moins un orifice de ventilation (12, 12a à 12r) de l'emballage étant formé de manière traversante sur ledit rebord en étant situé vers l'intérieur du couvercle lorsque ce dernier est monté sur le socle, ledit ou chaque orifice demeurant au moins partiellement ouvert suite à ce montage,

caractérisé en ce que ledit rebord s'étend intégralement au-dessus du fond (6), de telle sorte que l'intérieur de l'emballage peut librement communiquer avec l'extérieur de l'emballage.

2. Emballage (1) selon la revendication 1, **caractérisé en ce qu'**une pluralité desdits orifices de ventilation (12, 12a à 12r) sont formés à intervalles de distance réguliers le long dudit rebord (10).

3. Emballage (1) selon la revendication 2, **caractérisé en ce que** lesdits orifices (12, 12a à 12r) définissent une section de passage totale comprise entre 5 mm² et 200 mm².

4. Emballage (1) selon la revendication 3, **caractérisé en ce que** lesdits orifices (12, 12a à 12r) définissent une section de passage totale comprise entre 20 mm² et 50 mm².

5. Emballage (1) selon la revendication 3 ou 4, **caractérisé en ce que** lesdits orifices (12, 12a à 12r) présentent une plus grande dimension comprise entre 2 mm et 4 mm et sont présents selon un nombre compris entre 2 et 20. 5
6. Emballage (1) selon une des revendications 2 à 5, **caractérisé en ce que** l'un au moins desdits orifices (12q, 12r) présente une forme apte à empêcher le passage de gouttes de condensats, tels que des gouttelettes d'eau, à travers ledit rebord (10), de telle sorte que ces gouttes soient confinées à l'intérieur de l'emballage entre ledit rebord et ledit fond (6). 10
7. Emballage (1) selon la revendication 6, **caractérisé en ce que** ladite forme d'orifice(s) (12i, 12q, 12r) apte à empêcher le passage de gouttes de condensats est de type elliptique, par exemple circulaire, avec au moins un cloisonnement diamétral (C, C1, C2). 15 20
8. Emballage (1) selon la revendication 6, **caractérisé en ce que** ladite forme d'orifice(s) (12k-12p) apte à empêcher le passage de gouttes de condensats est de type polygonale avec au moins un cloisonnement médian ou diagonal. 25
9. Emballage (1) selon la revendication 6, **caractérisé en ce que** ladite forme d'orifice(s) (12a-12c) apte à empêcher le passage de gouttes de condensats est de type en croix. 30
10. Emballage (1) selon une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** ledit bord (15) présente deux tronçons sensiblement verticaux respectivement interne (16) et externe (17) qui sont reliés entre eux et qui sont conçus pour se cliper de part et d'autre d'une portion d'extrémité (13) sensiblement verticale dudit rebord (10), ledit ou chaque orifice de ventilation (12, 12a à 12r) étant formé vers l'intérieur dudit tronçon interne. 35 40
11. Emballage (1) selon la revendication 10, **caractérisé en ce que** ledit tronçon interne (16) est conçu pour coopérer avec un bossage (19) que présente ladite portion d'extrémité (13) sur sa face interne, pour assurer le clipage. 45
12. Emballage (1) selon la revendication 10 ou 11, **caractérisé en ce que** ledit ou chaque orifice de ventilation (12, 12a à 12r) est formé à travers une portion interne (11) sensiblement horizontale dudit rebord (10), de manière immédiatement adjacente audit tronçon interne (16). 50
13. Emballage (1) selon une des revendications 10 à 12, **caractérisé en ce que** des cales de couvercle (23) sont formées en saillie vers l'extérieur sur une paroi latérale (4, 4') du couvercle (3, 3') au-dessus dudit tronçon interne (16), chaque cale étant apte à recevoir l'extrémité inférieure de ce tronçon interne de sorte à assurer le gerbage de couvercles par emboîtement de leurs parois latérales respectives. 5
14. Emballage (1) selon une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** ledit socle (2, 2') comporte en outre une rigole périphérique (7) entourant ledit fond (6) via une paroi latérale interne (8) de rigole et entourée par ledit rebord (10) via une paroi latérale externe (9) de rigole, cette rigole étant formée en dessous dudit fond et étant destinée à recueillir les condensats formés à l'intérieur de l'emballage. 10
15. Emballage (1) selon les revendications 11 et 14, **caractérisé en ce que** ladite portion interne (11) dudit rebord (10) forme une rampe de guidage des gouttes de condensats vers ladite rigole (7). 15 20
16. Emballage (1) selon la revendication 14 ou 15, **caractérisé en ce que** des cales de socle (22) sont formées sur ladite paroi latérale externe (9) de rigole (7), ces cales s'étendant en saillie vers l'intérieur de ladite rigole pour permettre le gerbage d'une pluralité de socles (2, 2'). 25
17. Emballage (1) selon une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** ledit fond (6) présente une face interne convexe, de sorte à présenter une zone centrale légèrement surélevée par rapport à une zone périphérique de ce fond. 30
18. Emballage (1) selon une des revendications précédentes, **caractérisé en ce qu'il** comporte des moyens d'inviolabilité (24) qui sont aptes à se briser lors d'une première ouverture de l'emballage et qui sont formés d'un seul tenant avec ledit bord (15) du couvercle (3, 3'). 35 40
19. Emballage (1) selon une des revendications 10 à 13 et selon la revendication 18, **caractérisé en ce que** lesdits moyens d'inviolabilité comportent au moins une languette sécable (24) faisant partie intégrante dudit tronçon externe (17) dudit bord (15), à l'exclusion dudit tronçon interne (16). 45
20. Emballage (1) selon une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** ledit couvercle (3, 3') est réalisé en matière plastique déformable, ledit socle (2, 2') étant réalisé en matière plastique déformable ou à base de fibres végétales. 50
21. Emballage (1) selon une des revendications précédentes, **caractérisé en ce qu'il** renferme un fromage à pâte molle, de préférence à croûte fleurie. 55

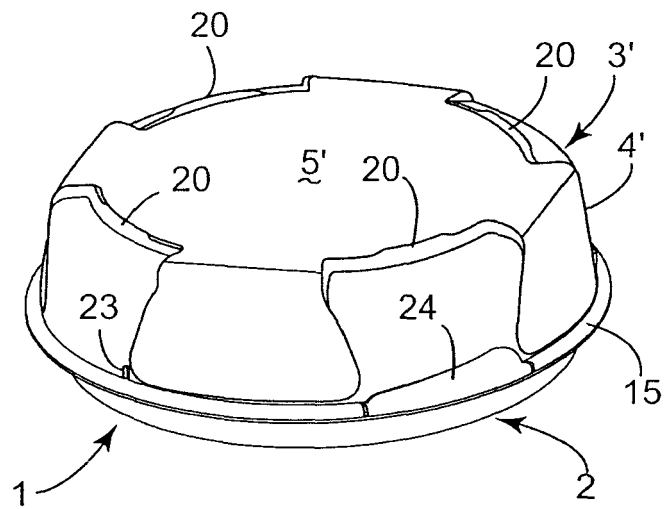
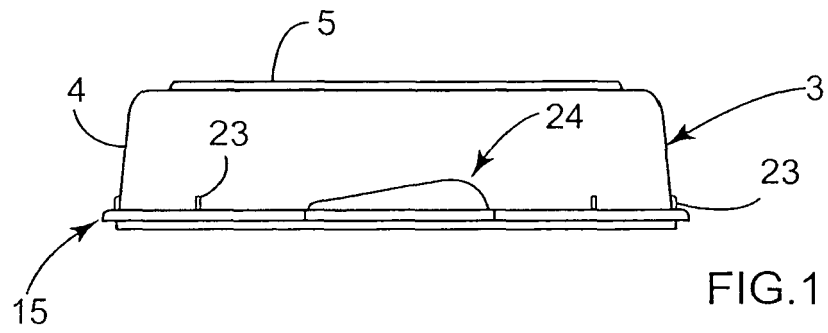


FIG.2

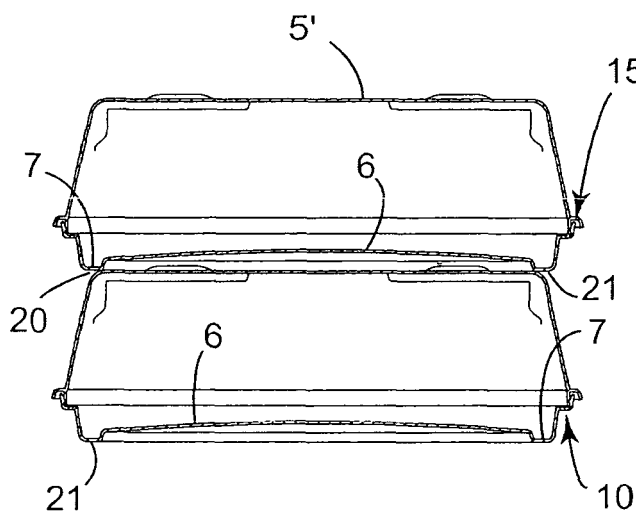


FIG.3

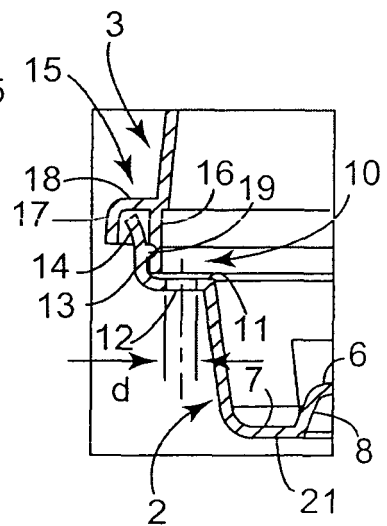


FIG.4

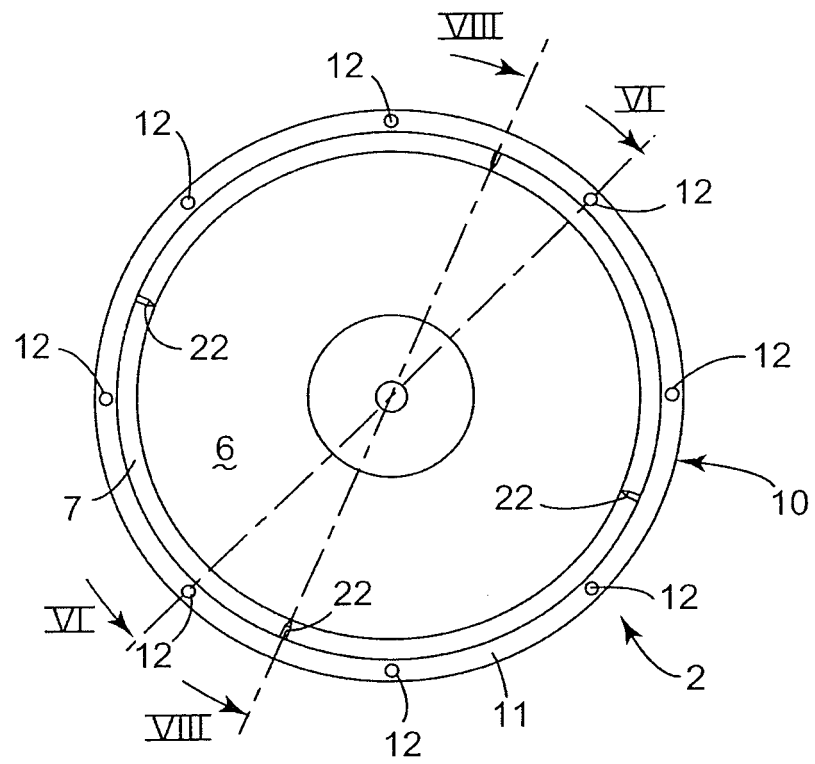


FIG. 5

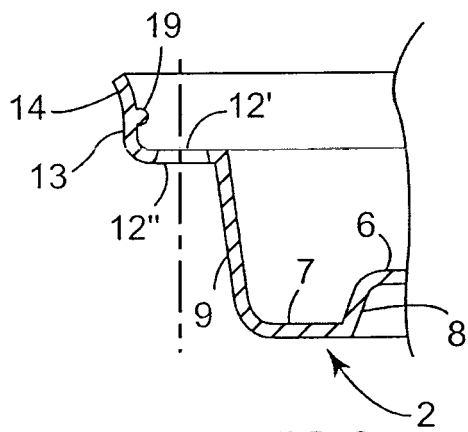


FIG. 6

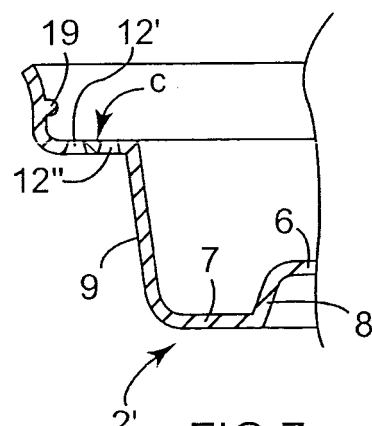
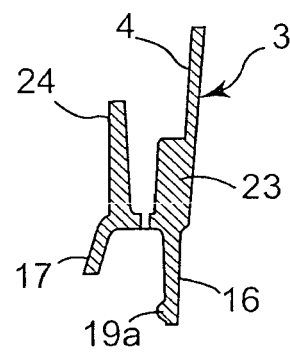
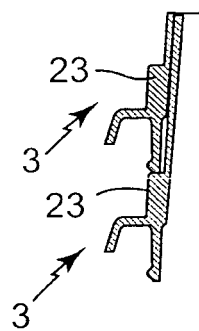
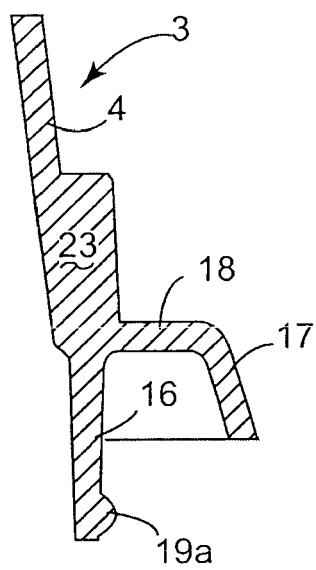
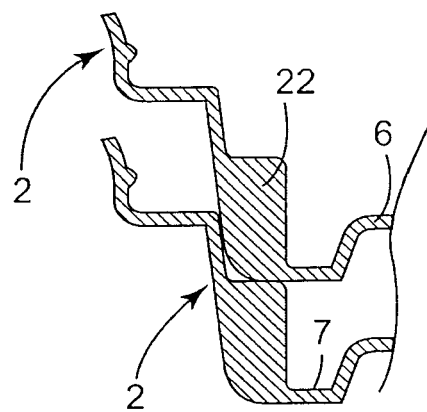
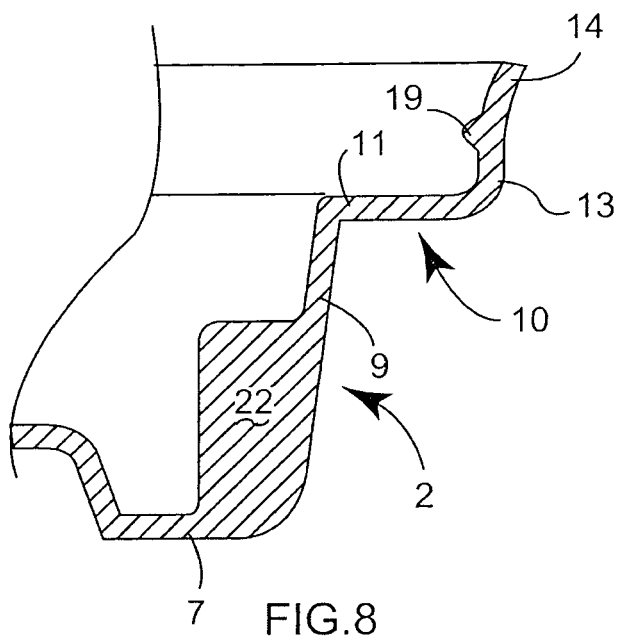


FIG. 7



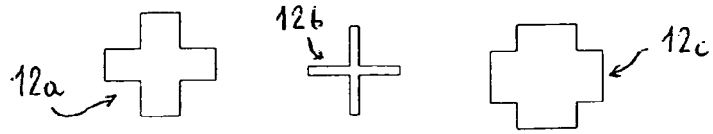


Fig. 13 Fig. 14 Fig. 15

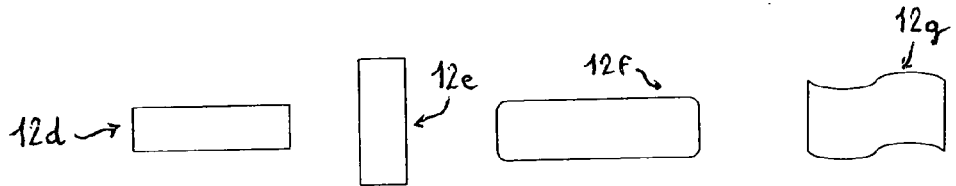


Fig. 16 Fig. 17 Fig. 18 Fig. 19

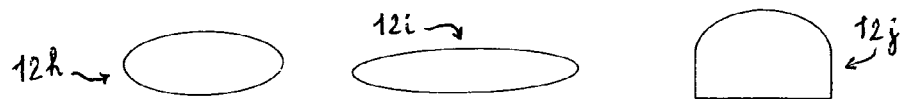


Fig. 20 Fig. 21 Fig. 22

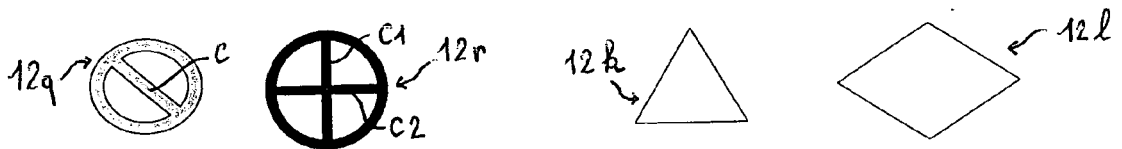


Fig. 23 Fig. 24 Fig. 25 Fig. 26

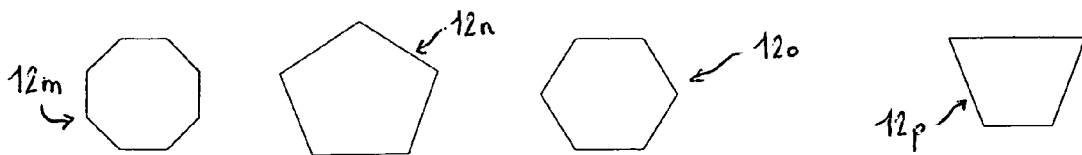


Fig. 27 Fig. 28 Fig. 29 Fig. 30

RÉFÉRENCES CITÉES DANS LA DESCRIPTION

Cette liste de références citées par le demandeur vise uniquement à aider le lecteur et ne fait pas partie du document de brevet européen. Même si le plus grand soin a été accordé à sa conception, des erreurs ou des omissions ne peuvent être exclues et l'OEB décline toute responsabilité à cet égard.

Documents brevets cités dans la description

- FR 2819496 A [0002]