

(19)



(11)

EP 4 137 419 A1

(12)

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(43) Date de publication:
22.02.2023 Bulletin 2023/08

(51) Classification Internationale des Brevets (IPC):
B65D 6/02 (2006.01) B65D 25/04 (2006.01)
B65D 85/50 (2006.01) B65D 21/02 (2006.01)

(21) Numéro de dépôt: **22190972.4**

(52) Classification Coopérative des Brevets (CPC):
B65D 85/50; B65D 9/06; B65D 21/0235;
B65D 25/04

(22) Date de dépôt: **18.08.2022**

(84) Etats contractants désignés:
AL 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 RS SE SI SK SM TR
Etats d'extension désignés:
BA ME
Etats de validation désignés:
KH MA MD TN

(71) Demandeur: **Sanchez Guy Expedition**
34140 Meze (FR)

(72) Inventeur: **SANCHEZ, Loïc**
34140 Meze (FR)

(74) Mandataire: **Regimbeau**
20, rue de Chazelles
75847 Paris Cedex 17 (FR)

(30) Priorité: **20.08.2021 FR 2108796**

(54) **EMBALLAGE POUR COQUILLAGES ADAPTÉ POUR RECEVOIR UNE BOUTEILLE ADDITIONNELLE**

(57) La présente invention concerne un emballage pour coquillages comprenant un réceptacle (2), le réceptacle (2) comprenant un fond (3) et une périphérie (4) comprenant une première paroi latérale (40) et une deuxième paroi latérale (42) opposée, l'emballage comprenant une cloison (5) s'étendant à partir du fond (3), définissant avec la première paroi latérale (40) un espace de stockage de coquillages, et définissant en outre avec

la deuxième paroi latérale (42) un espace de stockage additionnel non communicant avec l'espace de stockage de coquillages.

L'invention concerne en outre une unité de transport de coquillages comprenant un tel emballage, et contenant en outre des coquillages et/ou un article non vivant tel qu'une bouteille de boisson.

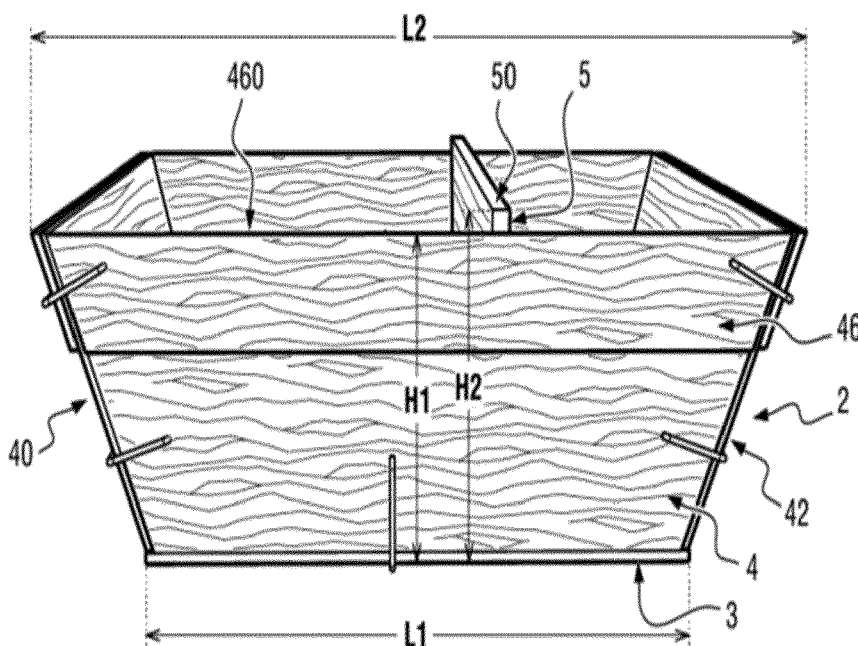


Fig. 2a

EP 4 137 419 A1

Description

DOMAINE DE L'INVENTION

[0001] L'invention se rapporte au conditionnement de coquillages vivants tels que des produits ostréicoles dans des emballages.

ART ANTERIEUR

[0002] Dans le domaine ostréicole, il est connu d'utiliser des bourriches en bois, en contreplaqué bois ou en vannerie pour le conditionnement et le transport de coquillages vivants à vendre. Il existe certaines contraintes pour le conditionnement de produits ostréicoles. Après leur sortie de l'eau, les huîtres sont placées à plat dans l'espace intérieur d'une bourriche, de sorte à conserver leur eau au maximum et à préserver leurs qualités gustatives. La bourriche est ensuite refermée par un couvercle.

[0003] Une bourriche contenant des coquillages vivants peut ensuite être vendue à l'unité dans une surface de vente.

[0004] On connaît également d'autres types d'emballages de coquillages vivants, tels que des assiettes. La demande de brevet français publiée sous le numéro FR 3 066 180 A1 décrit une assiette en polymère, dont une surface de réception de coquillages comporte plusieurs emplacements prédéfinis. Une huître peut être positionnée dans chaque emplacement. L'assiette est ensuite recouverte d'un film plastique thermo-rétracté.

[0005] Toutefois, les emballages connus (aussi bien les bourriches que les assiettes) sont associés à un risque d'écrasement du contenu emballé lors du transport, notamment si une palettisation est mise en œuvre pour le transport.

[0006] Il est en effet fréquent que les coquillages vivants, formant une masse compacte à l'intérieur des emballages remplis, dépassent légèrement en hauteur par rapport aux bords supérieurs des emballages. Au cours de la palettisation, les emballages pleins sont empilés verticalement. Les coquillages compactés sont alors susceptibles d'être écrasés sous le poids des autres emballages, altérant ainsi l'intégrité et la qualité des coquillages.

[0007] Par ailleurs, à la connaissance de la Demande, il n'existe pas d'emballage adapté pour contenir à la fois des coquillages vivants et un article supplémentaire non vivant de volume important, et qui soit approprié pour la vente à l'unité en grande surface. Or, pour des raisons commerciales, il serait par exemple intéressant de vendre des coquillages vivants : huîtres, coquilles Saint-Jacques, etc., regroupés avec une ou plusieurs bouteilles de boisson présentant un bon accord gustatif avec les coquillages.

[0008] Dans ce cas, les surfaces de l'article non vivant ne devraient pas entrer en contact avec les coquillages. Il est crucial sur le plan sanitaire d'assurer que les co-

quillages vivants ne soient pas contaminés par d'autres produits.

[0009] De plus, le risque d'écrasement relevé ci-avant devrait être particulièrement maîtrisé si l'emballage contient une bouteille. En cas de bris du verre de la bouteille, le liquide contenu à l'intérieur de la bouteille peut se disperser sur les coquillages vivants, les rendant impropres à la consommation.

[0010] Au regard de ce qui précède, les emballages connus de l'art antérieur ne donnent pas satisfaction. Il n'existe pas d'emballage pouvant être mis en vente à l'unité dans une surface de vente, qui soit adapté pour des coquillages vivants et pour un article non vivant additionnel de taille importante.

DESCRIPTION GENERALE DE L'INVENTION

[0011] Un but de l'invention est de fournir un emballage pour coquillages vivants qui soit amélioré par rapport aux emballages de l'art antérieur.

[0012] Un objectif est de fournir un emballage pouvant contenir à la fois des coquillages vivants et un article non vivant additionnel, sans risque de contamination des coquillages par l'article non vivant. L'article non vivant est par exemple une bouteille de boisson. L'intégrité sanitaire et mécanique des coquillages doit être assurée.

[0013] En particulier, il existe un besoin pour un emballage pour coquillages propre à être manutentionné dans des palettes. On souhaite éviter que le contenu emballé ne soit écrasé lors d'une palettisation, sous le poids des autres emballages. On veut par exemple éviter que le contenu d'une bouteille de boisson ne soit dispersé par accident sur les coquillages.

[0014] Un objectif additionnel de l'invention, dans le cas où l'article non vivant est un article étiqueté, est de maintenir de préférence l'article étiqueté en position immobile dans l'emballage. L'article étiqueté doit demeurer immobile même lorsque l'emballage est déplacé, ou subit des chocs ou des vibrations. Cela permet que les mentions légales obligatoires inscrites sur l'étiquette demeurent visibles pour le consommateur, à travers l'emballage.

[0015] Un autre objectif de l'invention est de disposer d'un emballage présentant un volume total modéré, occupant peu d'espace dans les rayonnages d'une surface de vente.

[0016] Au regard de ce qui précède, l'invention concerne selon un premier aspect un emballage pour coquillages comprenant un réceptacle, le réceptacle comprenant un fond et une périphérie s'étendant à partir du fond, la périphérie comprenant une première paroi latérale et une deuxième paroi latérale opposée à la première paroi latérale, l'emballage comprenant en outre une cloison s'étendant à partir du fond disposée entre la première paroi latérale et la deuxième paroi latérale ; la cloison définissant avec la première paroi latérale un espace de stockage de coquillages, la cloison définissant avec la deuxième paroi latérale un espace de stockage addition-

nel non communicant avec l'espace de stockage de coquillages.

[0017] Des caractéristiques optionnelles et non-limitatives de l'emballage pour coquillages selon ce premier aspect sont les suivantes, prises seules ou en l'une quelconque des combinaisons possibles de caractéristiques :

- une hauteur maximale de la cloison perpendiculairement au fond est supérieure d'au moins 5% à une hauteur maximale de la périphérie perpendiculairement au fond.
- la hauteur maximale de la cloison est supérieure ou égale à 110% et inférieure ou égale à 120% de la hauteur maximale de la périphérie.
- un matériau de la cloison est du bois naturel et/ou du contreplaqué bois et/ou du carton et/ou des fibres végétales tressées et/ou une matière plastique.
- la cloison est plate.
- la cloison présente une forme trapézoïdale.
- la première paroi latérale comprend un bord rectiligne positionné contre le fond, la cloison s'étendant parallèlement au bord.
- la périphérie présente une forme de pyramide tronquée.
- la cloison est amovible par rapport au réceptacle.

[0018] Selon un deuxième aspect, l'invention concerne une unité de transport de coquillages comprenant un emballage pour coquillages tel que défini ci-avant, l'unité de transport comprenant en outre une pluralité de coquillages disposés dans l'espace de stockage de coquillages.

[0019] Des caractéristiques optionnelles et non-limitatives de l'unité de transport de coquillages selon ce deuxième aspect sont les suivantes, prises seules ou en l'une quelconque des combinaisons possibles de caractéristiques :

- les coquillages comprennent des huîtres et/ou des moules et/ou des coquilles Saint-Jacques et/ou des palourdes et/ou des bigorneaux et/ou des bulots et/ou des escargots.
- l'unité de transport comprend en outre au moins une bouteille de liquide disposée dans l'espace de stockage additionnel.
- une dimension maximale de la bouteille de liquide perpendiculairement à la cloison est supérieure ou égale à 95% et inférieure ou égale à 100% d'un es-

pace maximal entre la cloison et la deuxième paroi latérale perpendiculairement à la cloison.

- 5 - l'unité de transport comprend un couvercle transparent.
- le couvercle transparent est attaché au réceptacle face au fond.
- 10 - l'unité de transport comprend un film de protection attaché au réceptacle face au fond.

[0020] Selon un troisième aspect, l'invention concerne un procédé de conditionnement de coquillages à l'aide d'un emballage pour coquillages tel que défini ci-avant, ledit procédé comprenant des étapes de :

disposition d'une bouteille de liquide dans l'espace de stockage additionnel de l'emballage,

de façon optionnelle, ajustement de la cloison vers une position de maintien, afin de maintenir immobile la bouteille de liquide contre la périphérie de l'emballage,

disposition des coquillages dans l'espace de stockage de coquillages de l'emballage, fermeture de l'emballage à l'aide d'un moyen de fermeture, de préférence à l'aide d'un couvercle transparent et/ou d'un film de protection.

[0021] De manière optionnelle, ledit procédé de conditionnement comprend une étape supplémentaire de palettisation avec des emballages de coquillages supplémentaires.

DESCRIPTION GENERALE DES FIGURES

[0022] D'autres caractéristiques, buts et avantages de l'invention ressortiront de la description qui suit, qui est purement illustrative et non limitative, et qui doit être lue en regard des dessins annexés parmi lesquels :

[Fig. 1] La Figure 1 est une vue schématique en perspective d'un emballage pour coquillages selon un exemple de réalisation, l'emballage étant représenté vide.

[Fig. 2a] [Fig. 2b] Les Figures 2a et 2b représentent l'emballage de la Figure 1 vu de côté. Sur la Figure 2a, l'emballage est vu de l'extérieur. Sur la Figure 2b, on a représenté de manière schématique certains éléments internes de l'emballage.

[Fig. 3] La Figure 3 représente l'emballage de la Figure 1 vu du dessus.

[Fig. 4] La Figure 4 illustre une unité de transport de

coquillages vivants comprenant des coquillages et un article additionnel non vivant. L'unité de transport comporte en particulier un emballage similaire à l'emballage des Figures 1 à 3, et est vue de côté.

[Fig. 5] La Figure 5 illustre l'unité de transport de la Figure 4 vue du dessus.

[Fig. 6] La Figure 6 représente une pluralité d'unités de transport de coquillages vivants, empilées verticalement sur deux niveaux.

DESCRIPTION DETAILLÉE D'UN MODE DE REALISATION DE L'INVENTION

[0023] La description ci-après concerne l'exemple d'un emballage de type bourriche, destiné à recevoir des coquillages vivants dans un premier compartiment ainsi qu'une bouteille de boisson dans un deuxième compartiment séparé du premier compartiment.

[0024] Par « coquillages vivants » on entend, ici et dans toute la description ci-dessous, des animaux vivants de type mollusques d'eau de mer ou d'eau douce, typiquement des mollusques bivalves ou des gastéropodes.

[0025] Les coquillages vivants contenus dans l'emballage comprennent par exemple des huîtres et/ou des moules et/ou des coquilles Saint-Jacques et/ou des palourdes et/ou des bigorneaux et/ou des bulots et/ou des escargots.

[0026] On comprendra cependant que l'invention pourrait être réalisée, avec les mêmes avantages, pour tout autre type de contenu consommable conditionné dans un emballage, notamment un contenu vivant dont il convient d'assurer l'intégrité et la salubrité au cours du transport et de la mise à la vente.

[0027] Sur l'ensemble des figures annexées et tout au long de la description ci-après, les éléments similaires portent des références numériques identiques.

Emballage pour coquillages vivants

[0028] Les Figures 1 à 3 illustrent un emballage 1 de coquillages vivants, représenté vide. L'emballage 1 comporte un réceptacle 2 destiné à recevoir un contenu à transporter, par exemple des coquillages 10 et une bouteille 11 comme il sera vu ci-après. L'emballage 1 comporte en outre une cloison 5 qui scinde le réceptacle 2 en au moins deux compartiments.

[0029] L'emballage 1 est par exemple un panier de type bourriche, sans anses.

• Réceptacle

[0030] Le réceptacle 2 comprend une paroi de fond 3, de préférence plane. La paroi de fond 3 est de préférence de forme rectangulaire. Le réceptacle 2 comprend en outre une périphérie 4 formée de préférence par au moins

quatre parois, opposées deux à deux. La périphérie 4 s'étend verticalement vers le haut (selon l'orientation des Figures 1 à 3) à partir des bords de la paroi de fond 3. La périphérie 4 délimite l'espace intérieur du réceptacle 2.

[0031] Dans l'exemple des Figures 1 à 3, la périphérie 4 comprend une première paroi 40 et une deuxième paroi 42 opposées, de préférence de mêmes dimensions, et comprend ici en outre une troisième paroi 44 et une quatrième paroi 46 opposées de mêmes dimensions.

[0032] On note ici L1 la longueur (prise parallèlement à la paroi de fond 3) entre le bord inférieur 41 de la paroi 40 et le bord inférieur 43 de la paroi 42, et on note L2 la longueur (prise parallèlement à la paroi de fond 3) entre le bord supérieur 400 de la paroi 40 et le bord supérieur 420 de la paroi 42.

[0033] De façon avantageuse, les parois 40 et 42 s'évasent en s'éloignant de la paroi de fond 3. La longueur L2 disponible entre les bords supérieurs des parois 40 et 42 est alors strictement supérieure à la longueur L1 entre les bords inférieurs des parois 40 et 42.

[0034] La longueur L1 est de préférence comprise entre 10 centimètres et 20 centimètres, et s'élève dans le présent exemple à environ 16 centimètres.

[0035] La longueur L2 est quant à elle de préférence comprise entre 15 centimètres et 25 centimètres, et s'élève dans le présent exemple à environ 20 centimètres.

[0036] Un avantage est d'augmenter l'espace disponible entre les parois 40 et 42, par exemple pour le conditionnement de coquillages et/ou d'une bouteille de boisson.

[0037] De même, les parois 44 et 46 s'évasent préférentiellement en s'éloignant verticalement de la paroi de fond 3.

[0038] Chacune des parois 40, 42, 44 et 46 présente donc une forme trapézoïdale. La périphérie 4 de l'emballage 1, formée par les parois 40, 42, 44 et 46, présente une forme de pyramide dont le sommet est tronqué. Une base de la pyramide est dirigée vers le haut.

[0039] De préférence, les bords supérieurs respectifs 400, 420, 440 et 460 des parois 40, 42, 44 et 46 se situent dans un même plan parallèle à la paroi de fond 3. Ici, la distance entre les bords 400, 420, 440 et 460 et la paroi de fond 3 est égale à une hauteur H1.

[0040] La hauteur H1 entre lesdits bords et ladite paroi de fond est de préférence comprise entre 5 centimètres et 10 centimètres. Cette hauteur peut être sélectionnée en fonction de la quantité d'articles vivants et/ou non vivants à conditionner dans l'emballage. Dans le présent exemple, la hauteur H1 est égale à 7 centimètres.

[0041] Les parois 40, 42, 44 et 46 sont de préférence fabriquées en bois naturel et/ou en contreplaqué bois et/ou en carton et/ou en fibres végétales tressées (vanerie) et/ou en matière plastique.

• Cloison de séparation

[0042] L'intérieur du réceptacle 2 est scindé en au

moins deux compartiments, de sorte à permettre le transport de deux types de contenu différents qui ne doivent pas entrer en contact l'un avec l'autre.

[0043] Notamment, l'emballage 1 est prévu pour transporter simultanément des coquillages 10 vivants et un article non vivant additionnel, sans risque de contamination des coquillages 10 par l'article non vivant.

[0044] L'emballage 1 est doté d'une cloison 5 montée sur le réceptacle 2, qui sépare l'intérieur du réceptacle 2 en deux compartiments. La cloison 5 est disposée entre la première paroi 40 et la deuxième paroi 42, et s'étend à partir de la surface supérieure de la paroi de fond 3. De préférence, la cloison 5 est plate. La cloison 5 s'étend alors préférentiellement dans un plan perpendiculaire à la paroi de fond 3.

[0045] La cloison 5 est de préférence formée dans un matériau rigide ou semi-rigide. De préférence, un matériau de la cloison 5 est similaire au matériau du réceptacle 2, par exemple du bois naturel, et/ou du contreplaqué bois, et/ou du carton, et/ou des fibres végétales tressées, et/ou une matière plastique.

[0046] Un avantage de la cloison 5 est de solidifier l'emballage 1 et de limiter les risques d'écrasement dudit emballage au cours d'une palettisation, comme cela sera décrit ci-après.

[0047] La cloison 5 présente une première face 52 orientée face à la paroi 40 du réceptacle, et une deuxième face 54 orientée face à la paroi 42 du réceptacle.

[0048] Comme illustré sur la Figure 3, un premier espace de stockage 60 (compartiment de stockage de coquillages vivants) est délimité par la paroi 40, par la première face 52 de la cloison 5, et par les parois 44 et 46 opposées, et un deuxième espace de stockage 61 (compartiment de stockage additionnel pour un article non vivant) est délimité par la paroi 42, par la deuxième face 54 de la cloison 5, et par les parois 44 et 46 opposées.

[0049] Un avantage additionnel de la cloison 5 est d'isoler un contenu du premier espace de stockage 60 par rapport à un contenu du deuxième espace de stockage 61.

[0050] Dans le présent exemple, la largeur A1 à mi-hauteur du premier espace de stockage 60 est strictement supérieure à la largeur A2 à mi-hauteur du deuxième espace de stockage 61. Ainsi, le volume disponible dans l'emballage 1 pour le conditionnement des coquillages vivants (premier espace de stockage 60) est plus vaste que le volume dédié au stockage de l'article non vivant additionnel, comme par exemple une bouteille de boisson (deuxième espace de stockage 61).

[0051] De préférence, la largeur A1 est supérieure d'au moins 50% à la largeur A2. Dans le présent exemple, la largeur A1 est supérieure d'au moins 62% à la largeur A2.

[0052] La cloison 5 de séparation est de préférence plate et en forme de trapèze.

[0053] Dans le présent exemple, le plan de la cloison 5 s'étend parallèlement au bord inférieur 41 et au bord inférieur 43. Ainsi, la cloison 5 est orientée sensiblement parallèlement aux parois du réceptacle, comme cela est

illustré sur les Figures 2a, 2b et 3.

[0054] Le premier espace de stockage 60 est non communicant avec le deuxième espace de stockage 61, ce qui garantit que le contenu disposé dans le premier espace de stockage 60 soit isolé par rapport au contenu disposé dans le deuxième espace de stockage 61. De préférence, la cloison 5 est pleine et ne comporte pas de perforation. On empêche ainsi une mise en contact des contenus respectifs du premier espace de stockage 60 et du deuxième espace de stockage 61.

[0055] Par exemple, si le deuxième espace de stockage 61 comprend une bouteille de boisson et si cette dernière se brise, le contenu de la bouteille n'entre pas en contact avec les articles vivants présents dans le premier espace de stockage 60.

[0056] On comprendra qu'il serait possible d'orienter la cloison 5 différemment par rapport au réceptacle 2. Par exemple, la cloison 5 peut être orientée en diagonale de sorte à former deux espaces de stockage 60 et 61 de forme générale triangulaire. D'autres cloisons de séparation pourraient être ajoutées à l'intérieur du réceptacle 2 de sorte à former dans le réceptacle 2 un nombre d'espaces de stockage supérieur ou égal à trois.

[0057] Comme précisé ci-avant, il est souhaitable que l'emballage 1 soit prévu pour que son contenu ne soit pas écrasé sous le poids d'autres emballages similaires, au cours d'une palettisation. On souhaite ainsi éviter de broyer ou de renverser des coquillages vivants contenus dans l'emballage 1, et/ou de répandre sur les coquillages vivants le contenu d'un article non vivant.

[0058] Pour éviter l'écrasement du contenu emballé, la hauteur H2 maximale entre le bord supérieur 50 de la cloison 5 (c'est-à-dire le bord orienté à l'opposé de la paroi de fond 3) et la paroi de fond 3 est strictement supérieure à la hauteur H1 maximale de la périphérie 4. Les hauteurs H1 et H2 sont mesurées perpendiculairement au plan de la paroi de fond 3.

[0059] Dans le présent exemple, de façon préférentielle, la hauteur H2 maximale de la cloison 5 est supérieure d'au moins 5% par rapport à la hauteur H1 maximale de la périphérie 4. La hauteur H2 est par exemple égale à 8 centimètres, et la cloison 5 dépasse alors d'un centimètre par rapport aux bords supérieurs de la périphérie 4.

[0060] Ainsi, dans cet exemple, le bord supérieur 50 de la cloison 5 dépasse légèrement en hauteur par rapport aux bords supérieurs 400, 420, 440 et 460 de la périphérie 4, comme cela est illustré sur les Figures 2a et 2b. Un avantage est que des unités additionnelles de transport de coquillages vivants, empilées verticalement sur l'emballage 1, n'exercent pas directement leur poids sur les coquillages contenus dans l'emballage 1.

[0061] En alternative, il est possible d'utiliser une cloison 5 séparatrice qui ne dépasse pas de plus de 5% en hauteur par rapport aux bords supérieurs de la périphérie 4, voire une cloison 5 séparatrice moins haute que les bords supérieurs de la périphérie 4. Dans ce dernier cas, il est préférable d'utiliser une cloison 5 qui dépasse verticalement sur le dessus par rapport aux contenus du

premier espace de stockage 60 et du deuxième espace de stockage 61. Par exemple, dans le cas où le deuxième espace de stockage 60 contient une bouteille, la hauteur de la cloison 5 est choisie supérieure au diamètre maximal de la bouteille.

[0062] Lors d'une palettisation par exemple, le fond d'un emballage situé sur un niveau supérieur n'est ainsi pas mis en contact direct avec le contenu d'un emballage situé sur un niveau inférieur. On évite donc que le contenu de l'emballage du niveau inférieur ne soit directement écrasé, ce qui garantit une meilleure intégrité mécanique pour le contenu emballé.

[0063] En option, la hauteur H2 maximale de la cloison 5 peut être comprise entre 110% et 120% de la hauteur H1 maximale de la périphérie 4. La cloison 5 dépasse verticalement d'au moins 10% par rapport aux bords supérieurs 400, 420, 440 et 460.

[0064] De préférence, l'écart entre le bord supérieur et le bord inférieur de la cloison 5 est constant ; la hauteur de la cloison 5 est alors égale à H2 sur tout le long de la cloison 5.

[0065] A titre illustratif, on a représenté sur la Figure 6 l'écart vertical E entre une paroi de fond 3 d'un emballage situé sur un niveau supérieur et des bords 460 de deux emballages situés sur un niveau inférieur, l'emballage situé sur le niveau supérieur étant ici palettisé au-dessus des emballages situés sur un niveau inférieur.

[0066] Malgré le poids F exercé par l'emballage du niveau supérieur sur les emballages du niveau inférieur, l'écart E demeure de préférence supérieur à un millimètre. L'écart E est de préférence compris entre un millimètre et dix millimètres.

[0067] De façon optionnelle et avantageuse, la cloison 5 est montée amovible par rapport au réceptacle 2.

[0068] Par exemple, la cloison 5 est calée à l'intérieur du réceptacle 2 en travers des parois 44 et 46 de la périphérie 4. Un premier bord latéral de la cloison 5 est plaqué contre la paroi 44 et un deuxième bord latéral opposé de la cloison 5 est plaqué contre la paroi 46. L'espacement entre les parois 44 et 46 est de préférence constant le long de la longueur L2, de sorte que la cloison 5 peut être placée à n'importe quelle position entre la paroi 40 et la paroi 42. On positionne de préférence la cloison 5 en fonction de l'espace nécessaire.

[0069] Alternativement, la cloison 5 peut être d'une seule pièce avec le réceptacle 2 et ne pas être amovible par rapport audit réceptacle.

Unité de transport de coquillages vivants associés à un article non vivant

[0070] Les Figures 4 et 5 illustrent une unité de transport de coquillages comprenant un emballage 1 tel que décrit ci-avant, dans lequel des coquillages 10 vivants et une bouteille 11 ont été disposés. Une fois refermée, l'unité de transport est par exemple transportable jusqu'à une surface de vente, puis vendue à des clients de la surface de vente.

[0071] Des coquillages 10 sont disposés à l'intérieur du premier espace de stockage 60. De préférence, les coquillages 10 sont transportés vivants à l'intérieur de l'emballage. Dans ce cas, les coquillages 10 sont de préférence disposés à plat afin de conserver au maximum leur eau. De préférence, le matériau du réceptacle 2 de l'emballage est choisi pour conserver au maximum l'eau des coquillages, même si ce matériau n'est pas nécessairement complètement étanche.

[0072] Les coquillages 10 comprennent par exemple des huîtres et/ou des moules et/ou des coquilles Saint-Jacques et/ou des palourdes et/ou des bigorneaux et/ou des bulots et/ou des escargots.

[0073] Un article non vivant est disposé à l'intérieur du deuxième espace de stockage 61. Il s'agit par exemple d'une bouteille 11 de liquide telle qu'un vin, un spiritueux, une boisson non alcoolisée, une sauce, un condiment, ou tout autre liquide. La bouteille 11 pourrait être associée ou remplacée par tout autre produit, de préférence par un article alimentaire non vivant.

[0074] De manière préférentielle et avantageuse, la largeur A2 à mi-hauteur du deuxième espace de stockage 61 (entre la cloison 5 et la paroi 42) est adaptée en fonction de la largeur maximale de la bouteille 11, de sorte que la bouteille 11 puisse être logée dans cet espace 61 tout en étant maintenue sensiblement immobile dans l'emballage 1.

[0075] Cela est particulièrement avantageux dans le cas d'une bouteille 11 de vin ou de spiritueux, ou d'un autre produit alimentaire étiqueté, car les réglementations en vigueur pour ce type d'articles imposent généralement que les mentions légales obligatoires inscrites sur l'étiquette demeurent visibles pour le consommateur, à travers l'emballage. Le fait que la bouteille 11 soit maintenue fermement dans le deuxième espace de stockage 61 permet d'empêcher la bouteille 11 de pivoter. L'étiquette de la bouteille 11 reste ainsi sur la face supérieure de la bouteille 11 et demeure visible.

[0076] Par exemple, la largeur maximale de la bouteille 11 (perpendiculairement au plan de la cloison 5) est comprise entre 95% et 100% de la largeur A2 à mi-hauteur du deuxième espace de stockage 61.

[0077] L'unité de transport comprend en outre des moyens de fermeture de l'emballage 1. Dans cet exemple, les moyens de fermeture comprennent un couvercle 8. Le couvercle 8 est monté sur la périphérie 4 du réceptacle 2, de sorte à refermer entièrement une ouverture supérieure de la périphérie 4. Le couvercle 8 s'étend face à la paroi de fond 3 du réceptacle 2.

[0078] De préférence, le couvercle 8 est fabriqué dans un matériau transparent ou semitransparent. Alternativement, le couvercle 8 peut être fabriqué dans un matériau non transparent. Le couvercle 8 peut alors comprendre par exemple des informations écrites se rapportant aux produits contenus à l'intérieur de l'emballage.

[0079] A titre d'exemple, si l'emballage contient un article non vivant tel qu'une bouteille 11 de boisson, un couvercle non transparent peut être utilisé pour faire fi-

gurer les mentions légales obligatoires concernant la bouteille 11, qui doivent rester visibles pour le consommateur.

[0080] On utilise de préférence comme couvercle 8 un feuillet en matière plastique. Ici, le couvercle 8 dépasse légèrement des bords 400 et 420 de l'emballage, et comporte deux rabats 80 plaqués contre les parois 40 et 42 latérales de la périphérie 4 de l'emballage.

[0081] En alternative ou en combinaison, un film de protection pourrait être utilisé comme moyen de fermeture de l'emballage, par exemple un film plastique.

[0082] De préférence, les moyens de fermeture comprennent en outre au moins un lien de cerclage 7, de préférence plusieurs liens de cerclage. On utilise ici trois liens de cerclage 7, dont deux liens s'étendant dans le sens de la largeur et un lien s'étendant dans le sens de la longueur. Les liens de cerclage 7 sont tendus contre la paroi de fond 3 de l'emballage, pour plaquer le couvercle 8 contre les bords 400, 420, 440 et 460 de la périphérie 4.

Procédé de conditionnement de coquillages et d'article non vivant

[0083] Selon un exemple, le conditionnement des coquillages 10 vivants et de l'article non vivant (ici de la bouteille 11) dans un emballage 1 est réalisé comme suit.

[0084] L'article non vivant est disposé dans le deuxième espace de stockage 61. Si besoin, la cloison 5 de séparation a préalablement été montée sur le réceptacle 2. Dans le cas d'une cloison 5 mobile, la cloison 5 peut être déplacée pour adapter les dimensions du deuxième espace de stockage 61 aux dimensions de l'article non vivant. La cloison 5 est par exemple déplacée le long des parois 44 et 46 du réceptacle 2, une fois que l'article non vivant a été disposé. L'article non vivant (ici la bouteille 11) est ainsi maintenu sensiblement immobile dans l'emballage 1, contre la cloison 5.

[0085] Les coquillages 10 vivants sont ensuite transvasés dans le premier espace de stockage 60, de manière isolée par rapport à l'article non vivant. On comprendra que l'étape de disposition de la bouteille 11 dans l'emballage 1 peut être intervertie avec l'étape de disposition des coquillages 10. L'emballage 1 forme un conditionnement primaire des coquillages 10.

[0086] Ensuite, des moyens de fermeture sont fixés sur le réceptacle 2 de sorte à refermer entièrement l'ouverture supérieure du réceptacle 2. Les moyens de fermeture comportent préférentiellement un couvercle 8 et/ou un film de protection et/ou au moins un lien de cerclage 7. Une unité de transport de coquillages et d'article non vivant conforme à la description ci-avant est alors obtenue, et peut être vendue dans une surface de vente.

[0087] Optionnellement, une pluralité d'unités de transport ainsi obtenues peut être palettisée en vue de leur transport. L'emballage 1 peut être empilé avec d'autres emballages similaires, dans une palette (caisse-palette en bois, carton, matière plastique, etc.).

[0088] Comme illustré sur la Figure 6 annexée, bien qu'un emballage 1 situé sur un niveau inférieur puisse subir le poids F d'un emballage situé sur un niveau immédiatement supérieur, le poids F s'exerce principalement sur le bord supérieur 50 de la cloison 5 de séparation.

[0089] Ainsi, le poids F de l'emballage du niveau supérieur ne s'exerce pas directement sur les coquillages 10 ou sur la bouteille 11 de l'emballage du niveau inférieur.

[0090] L'emballage 1 décrit ci-avant présente ainsi plusieurs avantages. D'une part, on limite fortement le risque d'écrasement des coquillages 10 et/ou de bris du verre de la bouteille 11, assurant l'intégrité mécanique et la salubrité des articles ; d'autre part, on limite les déformations de la périphérie 4 de l'emballage 1 au cours de la palettisation et du transport.

20 Revendications

1. Unité de transport de coquillages comprenant un emballage (1) pour coquillages comprenant un réceptacle (2), le réceptacle (2) comprenant un fond (3) et une périphérie (4) s'étendant à partir du fond (3), la périphérie (4) comprenant une première paroi latérale (40) et une deuxième paroi latérale (42) opposée à la première paroi latérale (40) ; l'emballage comprenant en outre une cloison (5) s'étendant à partir du fond (3), disposée entre la première paroi latérale (40) et la deuxième paroi latérale (42) ; la cloison (5) définissant avec la première paroi latérale (40) un espace de stockage de coquillages (60), la cloison (5) définissant avec la deuxième paroi latérale (42) un espace de stockage additionnel (61) non communicant avec l'espace de stockage de coquillages (60) ; l'unité de transport comprenant en outre une pluralité de coquillages (10) disposés dans l'espace de stockage de coquillages (60) et une bouteille de liquide (11) disposée dans l'espace de stockage additionnel (61), la bouteille de liquide (11) comprenant une dimension maximale perpendiculairement à la cloison (5) supérieure ou égale à 95% et inférieure ou égale à 100% d'un espace maximal entre la cloison (5) et la deuxième paroi latérale (42) perpendiculairement à la cloison (5).
2. Unité de transport selon la revendication 1, dans lequel une hauteur maximale de la cloison (5) perpendiculairement au fond (3) est supérieure d'au moins 5% à une hauteur maximale de la périphérie (4) perpendiculairement au fond (3).
3. Unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 2, dans lequel la hauteur maximale de la cloison (5) est supérieure ou égale à 110% et inférieure ou égale à 120% de la hauteur maximale de la périphérie (4).

4. Unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, dans lequel un matériau de la cloison (5) est du bois naturel et/ou du contreplaqué bois et/ou du carton et/ou des fibres végétales tressées et/ou une matière plastique. 5
5. Unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, dans lequel la cloison (5) est plate et présente une forme trapézoïdale. 10
6. Unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, dans lequel la première paroi latérale (40) comprend un bord (41) rectiligne positionné contre le fond (3), la cloison (5) s'étendant parallèlement au bord (41). 15
7. Unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, dans lequel la périphérie (4) présente une forme de pyramide tronquée. 20
8. Unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, dans lequel la cloison (5) est amovible par rapport au réceptacle (2).
9. Unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 8, dans laquelle les coquillages (10) comprennent des huîtres et/ou des moules et/ou des coquilles Saint-Jacques et/ou des palourdes et/ou des bigorneaux et/ou des bulots et/ou des escargots. 25
30
10. Unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, l'unité de transport comprenant un couvercle transparent (8) attaché au réceptacle (2) face au fond (3) et/ou comprenant un film de protection attaché au réceptacle face au fond. 35
11. Procédé de conditionnement de coquillages (10) à l'aide d'une unité de transport selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, comprenant des étapes de : 40
- disposition d'une bouteille de liquide (11) dans l'espace de stockage additionnel (61) de l'emballage (1),
 - de façon optionnelle, ajustement de la cloison (5) vers une position de maintien, afin de maintenir immobile la bouteille de liquide (11) contre la périphérie (4) de l'emballage (1), 45
 - disposition des coquillages (10) dans l'espace de stockage de coquillages (60) de l'emballage (1), 50
 - et fermeture de l'emballage (1) à l'aide d'un moyen de fermeture, de préférence à l'aide d'un couvercle transparent (8) et/ou d'un film de protection. 55
12. Procédé de conditionnement de coquillages selon la revendication 11, le procédé comprenant une étape supplémentaire de palettisation de l'emballage (1) empilé avec des emballages de coquillages supplémentaires.

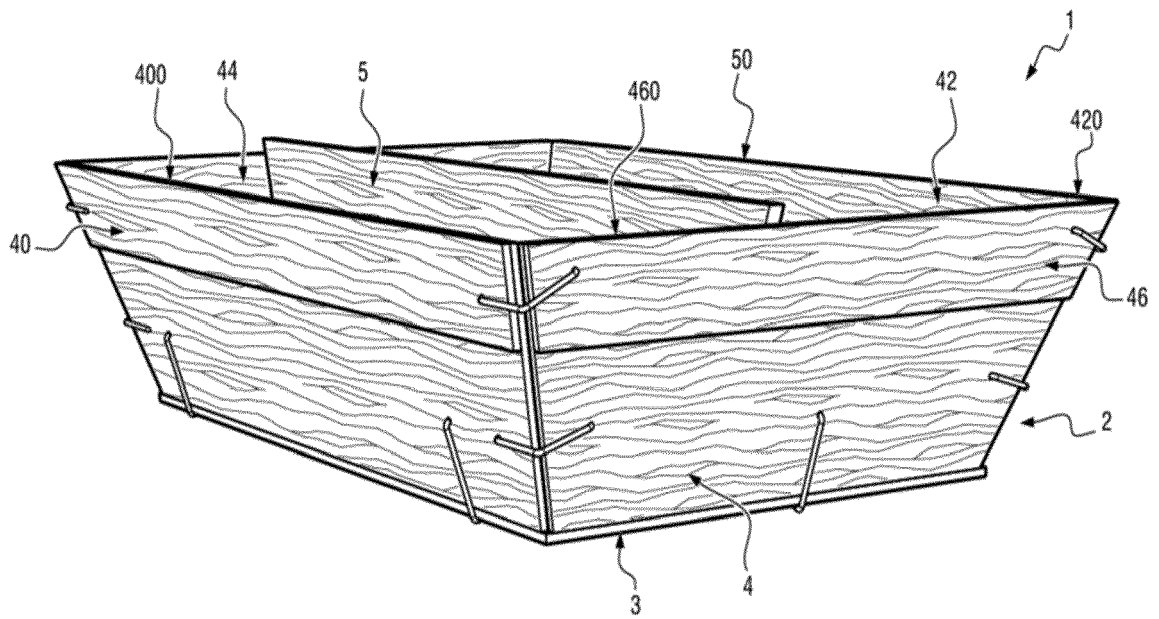


Fig. 1

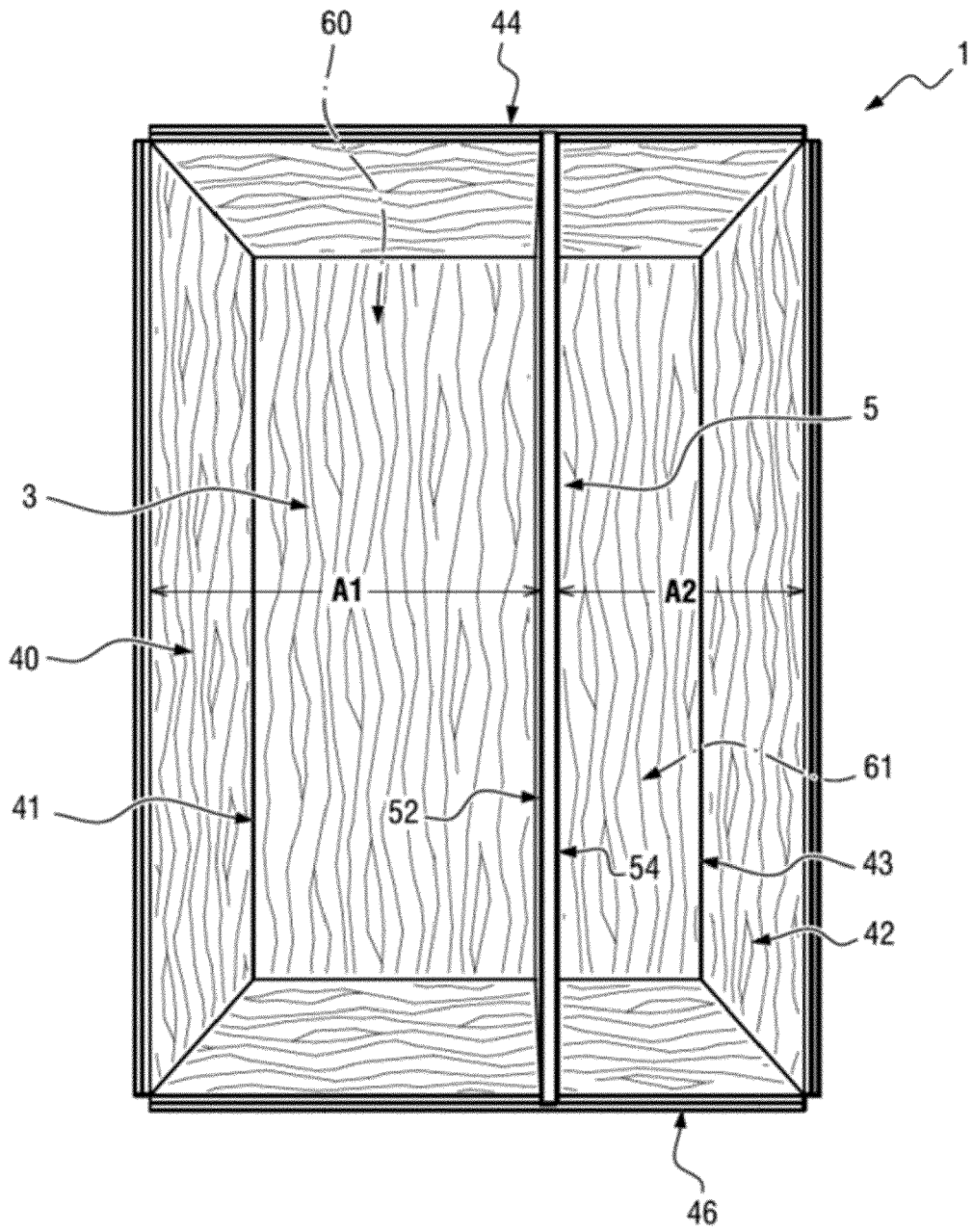


Fig. 3

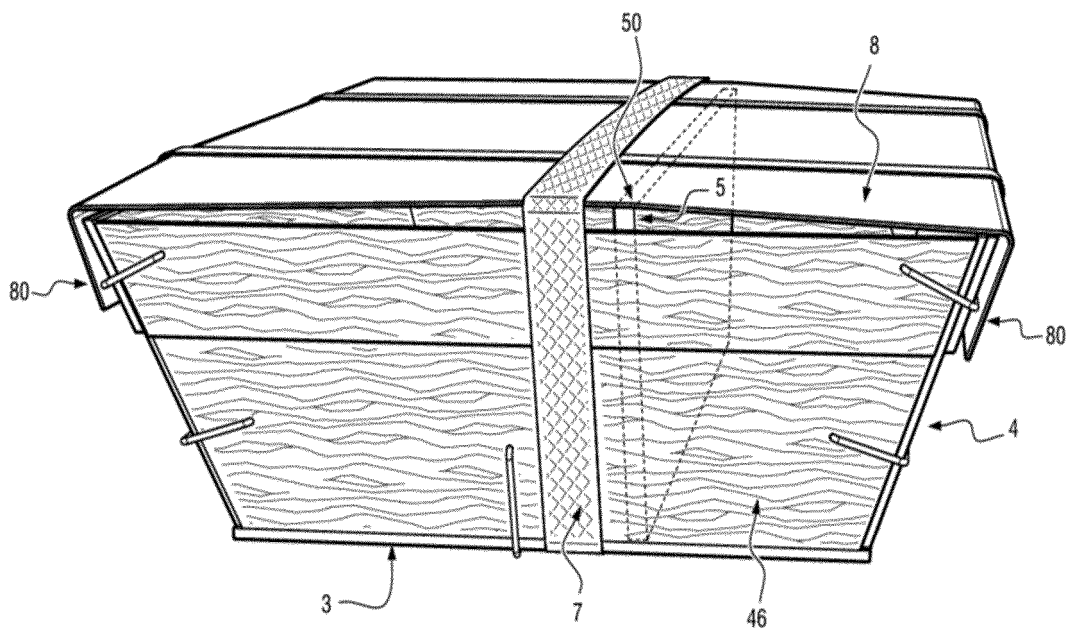


Fig. 4

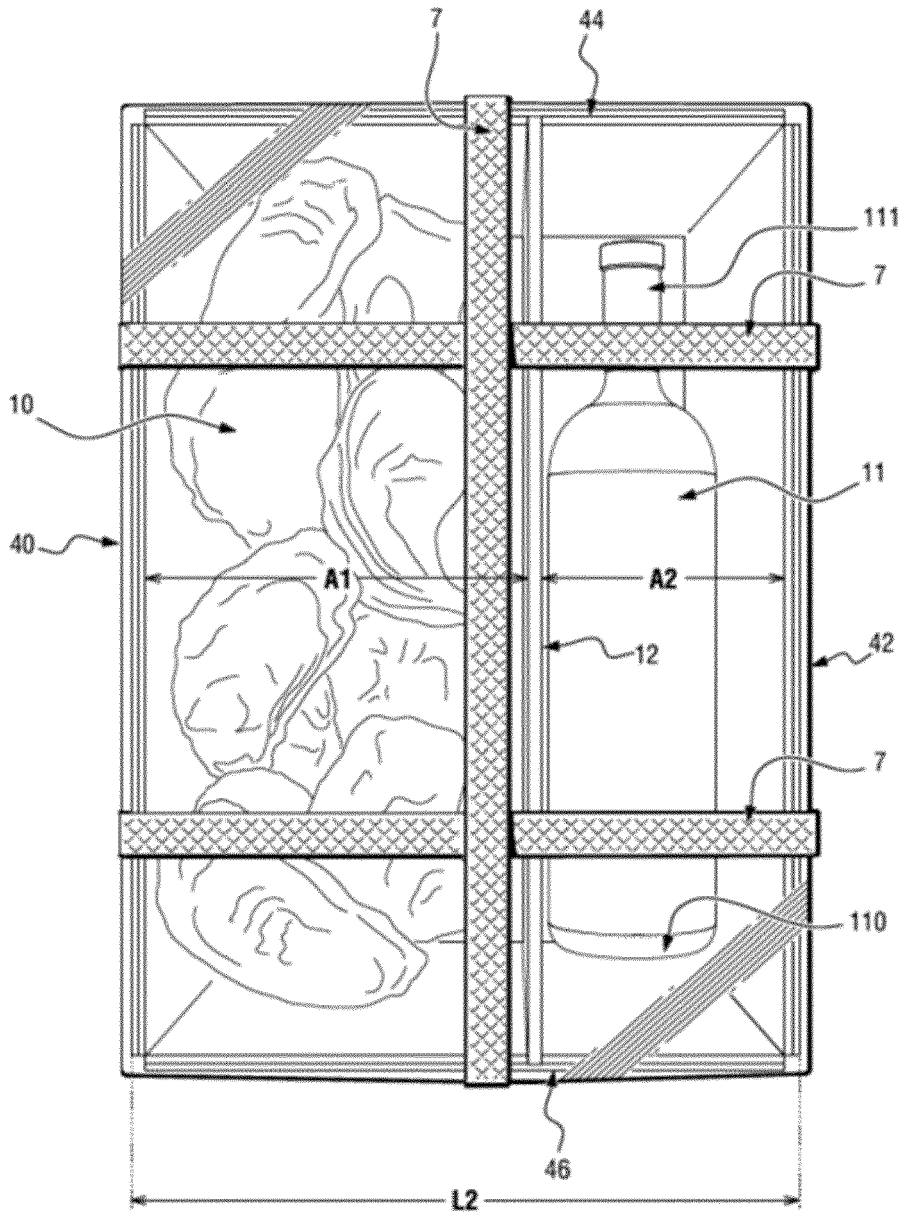


Fig. 5

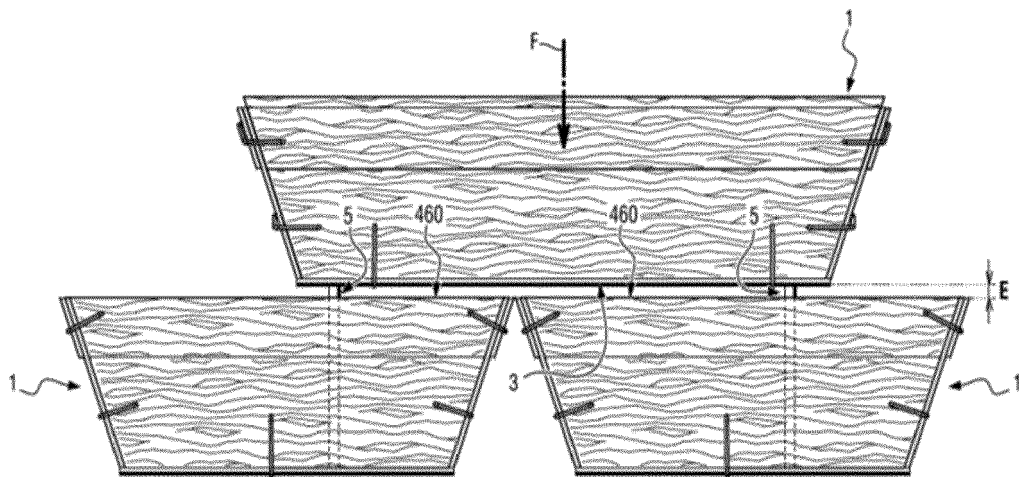


Fig. 6



RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande

EP 22 19 0972

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

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	EP 1 393 621 A1 (EURO BEM S S A R L [FR]) 3 mars 2004 (2004-03-03) * le document en entier * -----	1-12	INV. B65D6/02 B65D25/04 B65D85/50 B65D21/02
A	KR 2021 0091421 A (NPC CO LTD [KR]) 22 juillet 2021 (2021-07-22) * alinéa [0001] * -----	1-12	B65D
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (IPC)
Lieu de la recherche Munich		Date d'achèvement de la recherche 11 janvier 2023	Examineur Derrien, Yannick
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 (F04C02)

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

EP 22 19 0972

5 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.

11-01-2023

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
EP 1393621 A1	03-03-2004	EP 1393621 A1	03-03-2004
		JP 2004081131 A	18-03-2004
		US 2004045511 A1	11-03-2004

KR 20210091421 A	22-07-2021	AUCUN	

EPO FORM P0460

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

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 3066180 A1 [0004]