

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①① N° de publication : **2 997 614**
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②① N° d'enregistrement national : **12 02987**

⑤① Int Cl⁸ : **A 47 G 23/04 (2013.01), A 47 G 19/26**

①② **DEMANDE DE BREVET D'INVENTION**

A1

②② **Date de dépôt** : 07.11.12.

③③ **Priorité** :

④③ **Date de mise à la disposition du public de la demande** : 09.05.14 Bulletin 14/19.

⑤⑥ **Liste des documents cités dans le rapport de recherche préliminaire** : *Se reporter à la fin du présent fascicule*

⑥⑥ **Références à d'autres documents nationaux apparentés** :

⑦① **Demandeur(s)** : SCEA STURGEON — FR.

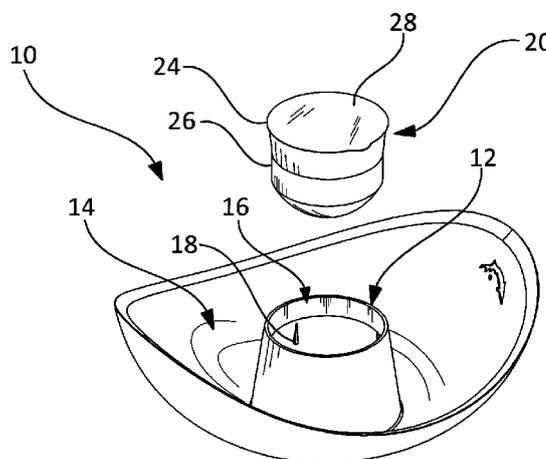
⑦② **Inventeur(s)** : SAVY ANNE, DULAU LAURENT et BRUNEL OLIVIER.

⑦③ **Titulaire(s)** : SCEA STURGEON.

⑦④ **Mandataire(s)** : AQUINOV.

⑤④ **DISPOSITIF DE CONDITIONNEMENT ET DE PRESENTATION D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE DE LUXE, NOTAMMENT DU CAVIAR.**

⑤⑦ L'objet de l'invention est un dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, caractérisé en ce qu'une coupelle (10), un récepteur (12) et au moins une cupule (20) destinée à être reçue dans ledit récepteur.



FR 2 997 614 - A1



DISPOSITIF DE CONDITIONNEMENT ET DE PRESENTATION D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE DE LUXE, NOTAMMENT DU CAVIAR

La présente invention concerne un dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar.

Le caviar est un produit de luxe d'une grande fragilité dont le conditionnement doit être parfaitement adapté et dont la conservation doit être contrôlée.

- 5 En effet, les œufs d'esturgeon en particulier mais les œufs de poissons en général doivent être mis dans des contenants qui ne compriment pas lesdits œufs et qui assurent leur conservation.

De plus ces œufs, notamment les œufs d'esturgeon qui constituent le caviar, sont conservés dans une ambiance humide salée qui est agressive et qui peut
10 oxyder certains matériaux, dès la présence d'oxygène.

Le caviar est généralement consommé après ouverture du contenant à une température idéalement comprise entre 4°C et 8°C.

A cet effet, le caviar est la plupart du temps disposé dans une coupe, elle-même disposée au contact de glace.

- 15 Ainsi, le caviar peut être dégusté à la température adaptée, ceci avec une cuillère dont le matériau est compatible avec la nature de la composition liquide de conservation qui subsiste à la périphérie des œufs.

Dans certaines circonstances, il apparaît difficile de pouvoir disposer de ces moyens pour servir le caviar et tout autre produit de ce type, c'est le cas par
20 exemple si l'on souhaite servir du caviar dans un train, dans un avion par exemple.

Aussi, il existe une demande d'un dispositif permettant de proposer du caviar dans un train ou un avion par exemple, qui réponde aux exigences du produit, qui soit simple à utiliser, qui soit sans risque de manipulation pour l'utilisateur, qui vise aussi à respecter des règles de développement durable, qui assure une
5 présentation dans les conditions adaptées au produit notamment de température. C'est l'objet de l'invention de répondre à ces contraintes et le dispositif selon l'invention est maintenant décrit en détail suivant un mode de réalisation particulier, non limitatif, les différentes figures des dessins annexés représentant :

- 10 - Figure 1 : une vue en perspective du dispositif selon l'invention, avec la cupule operculée, avant mise en place,
- Figure 2 : une vue en perspective du dispositif selon l'invention, avec la cupule operculée, après mise en place,
- Figure 3 : une vue en perspective du dispositif selon l'invention, avec la
15 cupule en place, désoperculée, avec la glace, l'ensemble étant prêt à la consommation,
- Figure 4 : une vue en coupe longitudinale du dispositif de la figure 3, et
- Figure 5 : une vue en coupe transversale du dispositif de la figure 3.

Sur la figure 1, on a représenté le dispositif qui comprend une coupelle 10.

20 Cette coupelle est de forme esthétique complexe dans le mode préféré de réalisation représenté, car il s'agit d'une forme ovoïde avec le bord périphérique relevé, l'apex se situant aux intersections avec l'axe longitudinal.

Cette forme est uniquement esthétique mais toute autre forme cubique à 5 faces, tronconique ouverte, tronconique inversée, cylindrique hexagonale ne
25 modifie en rien la présente invention.

Le terme coupelle est utilisé pour faire référence à un contenant ouvert sur le haut.

La coupelle peut être réalisée en toute matière adaptée mais en l'occurrence il s'agit là d'une matière polymère, alimentaire de préférence pour des raisons évidentes de fabrication par moulage d'une part et pour des raisons aussi évidentes de poids lorsque ces dispositifs sont prévus pour être utilisés à bord
5 des avions.

De plus, l'avantage inhérent aux matières polymères est de pouvoir intégrer à la fabrication, généralement par moulage par injection, des logos en trois dimensions par exemple et d'adapter les couleurs aux demandes des utilisateurs.

Cette coupelle 10 comporte, sensiblement dans sa partie centrale un récepteur
10 12. Ce récepteur 12 est avantageusement de forme à section intérieure cylindrique. Cette section cylindrique présente un angle de dépouille intérieur et extérieur, le récepteur étant ouvert vers le haut, la base étant solidaire du fond de la coupelle 10.

Ce récepteur est en effet solidaire du fond de la coupelle 10. Si la coupelle est
15 réalisée par moulage par injection, le récepteur 12 est venu de moulage avec la coupelle.

Dans le mode préférentiel de réalisation représenté, le réceptacle est d'une hauteur telle que le sommet du réceptacle est au moins au niveau du point bas du bord, en l'occurrence le point d'inflexion du bord latéral sur l'axe transversal de
20 l'ovale.

La coupelle 10 comporte donc un récepteur 12 disposé sensiblement en partie centrale de façon à ménager une zone 14 annulaire périphérique destiné à recevoir comme montré sur la figure 3, de la glace, sous forme de cube ou de glace pilée par exemple.

25 Cette zone 14 annulaire périphérique peut être de largeur variable autour du récepteur mais de préférence entoure le récepteur de façon à permettre un échange de frigories sur toute la périphérie dudit récepteur 12, ceci de façon à refroidir de façon homogène le contenu de ce récepteur.

Le dispositif comprend en outre des moyens 16 de retenue associés au récepteur.

Ces moyens 16 de retenue peuvent prendre différentes formes de réalisation.

Si la coupelle 10 et le récepteur 12 sont réalisés dans un matériau de même nature, alors les moyens 16 de retenue peuvent prendre la forme d'ergots 18
5 disposés sur la paroi intérieure du récepteur, en saillie vers l'intérieur et venus de moulage lors de la fabrication. Ces ergots peuvent prendre avantageusement la forme de nervures circulaires disposées les unes au-dessus des autres suivant l'axe longitudinal du récepteur.

10 Un mode de réalisation prévoit de disposer des nervures par secteurs donc discontinues, ces secteurs étant décalés angulairement suivant l'axe longitudinal du récepteur.

On peut aussi prévoir la réalisation du récepteur dans un matériau polymère différent de celui de la coupelle, comportant une proportion d'élastomère de
15 façon à lui conférer des propriétés particulières, notamment un coefficient de frottement important.

Le matériau élastomère constitue ainsi une variante des moyens de réalisation des moyens 16 de retenue.

Ces moyens de retenue ont pour objet de recevoir une cupule 20 destinée à
20 contenir le produit 22 alimentaire de luxe à consommer.

Cette cupule 20 est représentée sur les différentes figures et présente une forme conjuguée de celle du récepteur 12.

Les dimensions de la cupule et notamment son diamètre sont adaptées à celles de la partie supérieure du récepteur de façon à venir coïncider parfaitement avec le
25 récepteur comme montré sur la figure 2 et sur les coupes.

De façon avantageuse, la cupule 20 comporte un rebord 24 faisant saillie périphériquement, pour couvrir l'extrémité périphérique supérieure du récepteur 12, sans faire saillie au-delà.

Le corps 26 de la cupule 20 peut être de hauteur inférieure à celle de la profondeur du récepteur, ceci ne posant pas de problème.

Le diamètre du corps 26 de la cupule doit être, sur au moins une partie de sa hauteur, d'un diamètre ajusté pour un emboîtement à frottement doux de ladite cupule dans le récepteur 12.

La cupule est en matière polymère alimentaire thermoformée par exemple, l'ouverture recevant un opercule 28. Cet opercule 28 est thermosoudé de façon connue, sur le rebord 24 périphérique qui est ainsi à double fonction.

La cupule 20 présente une paroi dont la surface périphérique extérieure est lisse.

Lorsque la cupule 20 est introduite dans le récepteur 12, les moyens 16 de retenue assure l'immobilisation amovible de ladite cupule dans ledit récepteur.

En effet, dans la première variante de réalisation, les ergots 18 assurent la retenue de la cupule dans le récepteur car les ergots sont en saillie vers l'intérieur et exercent un effort radial multipoints.

Dans la seconde variante proposée, le matériau comportant au moins une portion d'élastomère assure une retenue par frottement entre la paroi périphérique extérieure de la cupule et la surface intérieure du récepteur.

Le dispositif selon la présente invention est mis en œuvre de la façon qui va être décrite.

La coupelle 10 est remplie de glaçons ou de glace pilée afin de remplir partiellement la zone annulaire qui entoure le récepteur 12. La paroi de ce récepteur est mince, suffisamment pour assurer une conduction des frigories.

L'intérieur du récepteur est donc rafraîchi.

Une cupule 20 operculée est introduite dans le récepteur jusqu'à ce que le rebord 24 en saillie de cette cupule prenne appui sur le bord libre du récepteur, le corps de ladite cupule étant entièrement introduit et masqué par la paroi du récepteur.

Le corps de la cupule est ainsi immobilisé dans le récepteur et il est possible de servir par exemple à un passager d'un avion la coupelle 10, sans risquer un quelconque débordement du caviar ou des glaçons dans la cupule.

Le passager consommateur constate aussi la provenance du caviar car l'opercule
5 peut porter la marque dudit fournisseur.

Le contenu de la cupule est conservé à la température adaptée pendant suffisamment de temps pour permettre une consommation du caviar dans l'instant ou de façon différée.

Au moment de la consommation, le passager consommateur retire l'opercule de la
10 cupule pour accéder au contenu.

C'est alors que les moyens d'immobilisation temporaire jouent leur rôle en retenant la cupule sans aucun risque de la voir elle-même s'extraire du récepteur en provoquant des dégâts périphériques.

En effet, le passager consommateur ne peut tenir la cupule dans une main et
15 tirer sur l'autre. De ce fait, le passager consommateur tient la coupelle et exerce une traction de biais sur l'opercule pour le retirer.

Une fois le contenu consommé, l'ensemble de la coupelle est récupéré et la coupelle peut être vidée de la glace qu'elle contient, la cupule vide peut être extraite par une traction verticale et la coupelle devient ainsi réutilisable après
20 nettoyage.

Ainsi, il suffit de réapprovisionner en cupules le lieu de consommation, par exemple un avion en conservant le même jeu de coupelles.

L'avantage est de ne transporter que des cupules qui prennent un minimum de place de façon à pouvoir stocker un nombre de cupules supérieur à celui des
25 coupelles de façon à pouvoir assurer une délivrance à la demande de plusieurs cupules sans avoir besoin de disposer d'un nombre de coupelles égal au nombre de cupules.

Il en est de même pour le recyclage des emballages car il n'y a que la cupule à recycler. Le volume de déchets est également limité.

Le présent dispositif répond donc aux impératifs liés au milieu de consommation, à la clientèle concernée, tout en respectant les règles de l'art en matière de
5 consommation d'un produit de luxe délicat.

On note que la mise en œuvre permet de n'accéder au produit qu'au dernier instant sans risque de renversement ou de projections sur le consommateur.

Du point de vue du producteur de caviar si l'on retient ce produit qui illustre parfaitement l'invention, il est facile de réapprovisionner par exemple une
10 compagnie aérienne, en cupules.

REVENDICATIONS

1. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, caractérisé en ce qu'une coupelle (10), un récepteur (12) et au moins une cupule (20) destinée à être reçue dans ledit récepteur.

5 2. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon la revendication 1, caractérisé en ce que le récepteur (12) de la coupelle (10) est de forme à section intérieure cylindrique, ouvert en partie supérieure et situé sensiblement au centre de cette coupelle en constituant une zone (14) annulaire périphérique.

10 3. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon la revendication 2, caractérisé en ce que le récepteur (12) de la coupelle (10) comprend un angle de dépouille sur sa paroi intérieure et extérieure.

15 4. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon la revendication 1, 2 ou 3, caractérisé en ce que le récepteur (12) de la coupelle (10) comporte des moyens (16) de retenue de la cupule (20) dans ledit récepteur.

20 5. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon la revendication 4, caractérisé en ce que les moyens (16) de retenue de la cupule (20) dans le récepteur (12) sont des ergots (18) ménagés sur la paroi intérieure dudit récepteur de façon à coopérer avec la paroi extérieure de la cupule (20).

25 6. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon la revendication 5, caractérisé en ce que les ergots (18) sont des nervures circulaires disposées les unes au-dessus des autres suivant l'axe longitudinal du récepteur.

7. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon la revendication 5, caractérisé en ce que les ergots (18) sont des nervures circulaires disposées les unes au-dessus des autres suivant l'axe longitudinal du récepteur et ces
5 secteurs sont décalés angulairement suivant l'axe longitudinal du récepteur.

8. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon la revendication 4, caractérisé en ce que les moyens (16) de retenue de la cupule (20) dans le récepteur (12) sont constitués d'un matériau à fort coefficient de frottement
10 constituant ledit récepteur et destinés à coopérer avec la surface extérieure de la cupule (20).

9. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que la cupule (20) comporte un
15 opercule (28).

10. Dispositif de conditionnement et de présentation d'un produit alimentaire de luxe, plus particulièrement du caviar, selon l'une quelconque des revendications 2 à 9, caractérisé en ce que la cupule (20) comprend un rebord (24) faisant saillie périphériquement, pour couvrir l'extrémité périphérique
20 supérieure du récepteur (12), sans faire saillie au-delà.

1/2

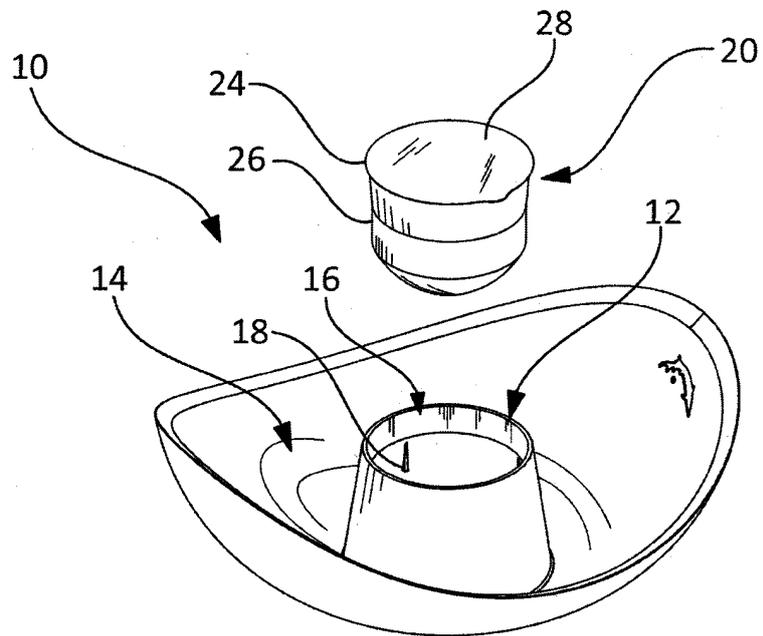


Fig. 1

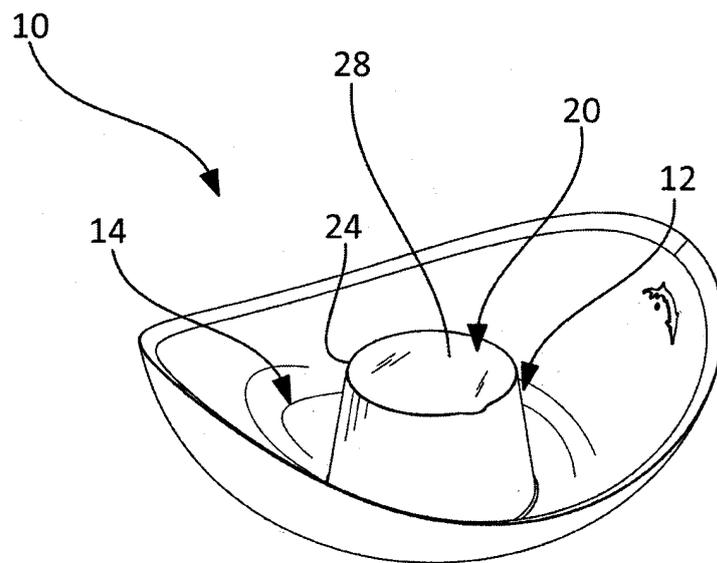


Fig. 2

2/2

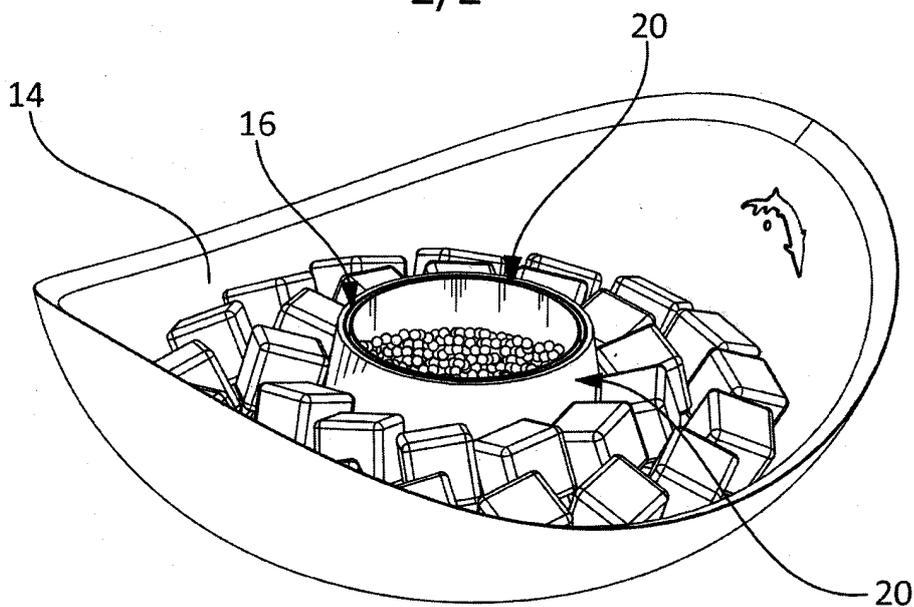


Fig.3

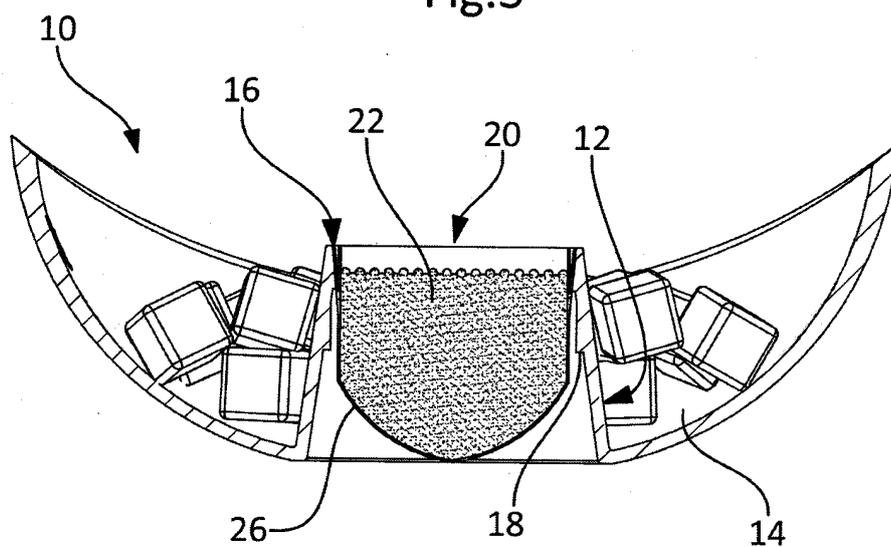


Fig.4

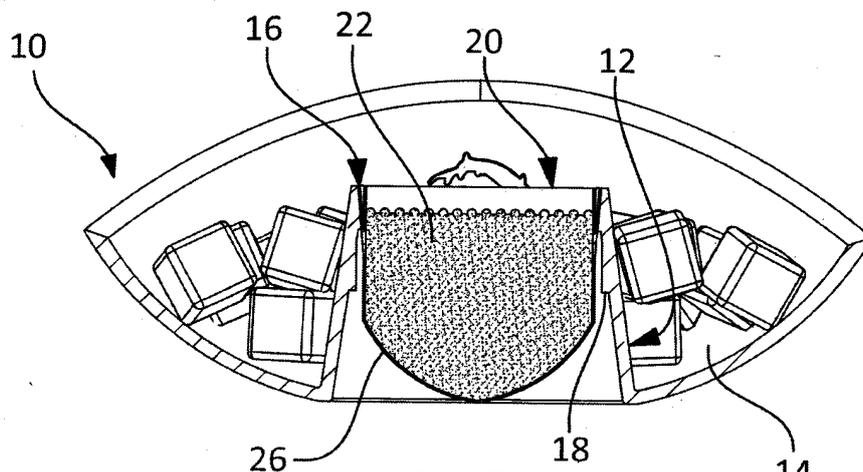


Fig.5

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 1202987 FA 775082**

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

Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **22-07-2013**

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

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 2003129284 A1	10-07-2003	CA 2411023 A1 US 2003129284 A1	10-07-2003 10-07-2003

US 2009191317 A1	30-07-2009	AUCUN	

US 2010006579 A1	14-01-2010	AU 2009202791 A1 CN 101624113 A GB 2461933 A US 2010006579 A1	28-01-2010 13-01-2010 20-01-2010 14-01-2010

FR 2702354 A1	16-09-1994	AUCUN	

US 2006196496 A1	07-09-2006	AUCUN	
