

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①1 N° de publication : 2 976 457

(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : 11 01894

⑤1 Int Cl<sup>8</sup> : A 23 G 3/56 (2012.01), A 23 G 1/50, A 21 D 13/00

①2 DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 20.06.11.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la  
demande : 21.12.12 Bulletin 12/51.

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

⑥0 Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : MARINI HERVE — FR.

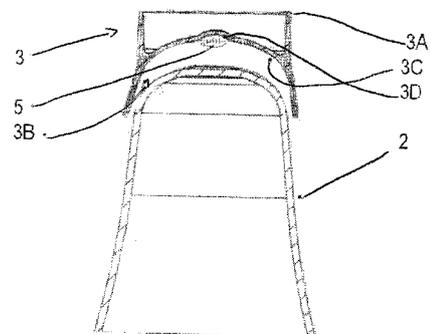
⑦2 Inventeur(s) : MARINI HERVE.

⑦3 Titulaire(s) : MARINI HERVE.

⑦4 Mandataire(s) : CABINET DAVID TOURNEL.

⑤4 CONTENANT COMESTIBLE.

⑤7 L'invention a pour objet un contenant autoportant  
comprenant une partie 2 comestible et une partie 3 protec-  
trice pour être saisie par la main ce contenant étant carac-  
térisé en ce que d'une part, la partie protectrice est rigide,  
présente une assise et une cavité 3B tournée vers le haut  
pour recevoir la partie inférieure de la partie comestible et  
d'autre part, le fond 3C de la cavité présente une zone 3D  
centrale creusée pour accueillir une matière collante dépo-  
sée avant emboîtement de la partie comestible sur la partie  
protectrice



FR 2 976 457 - A1



## CONTENANT COMESTIBLE.

L'invention se rapporte à un contenant autoportant en matériau comestible.

On connaît les contenants réutilisables qui sont par exemple en verre.

On connaît les contenants dit jetables fait en matériau plastique ou en carton  
5 recouvert d'une pellicule.

On connaît également les récipients en matériau comestible WO 02/21980  
réalisés par exemple en chocolat.

Ces derniers sont intéressants sur deux points.

Le premier point est pour la créativité du cuisinier qui peut placer dans son  
10 contenant comestible, une crème, une mousse, une compotée voire servir des  
liquides et donc proposer une nouvelle recette.

Le second point est la réduction des déchets car sur le principe on peut tout  
manger : le contenu et le contenant. Cependant, pour des raisons d'hygiène, la  
face externe du contenant est souvent recouverte d'une pellicule de protection  
15 pour éviter le contact direct des doigts de la main avec le contenant. Il s'agit  
souvent d'une pellicule pelable.

Les utilisateurs doivent retirer cette pellicule pour consommer le contenant.

Cela engendre des désagréments.

En effet soit la pellicule est une seule pièce et elle doit être retirée avant de  
20 consommer et dès que l'on se saisit du contenant, les doigts sont alors en contact  
avec le chocolat qui fond soit la pellicule est retirée à la fin et le consommateur  
n'a pas goûté le mélange contenant et contenu.

L'invention se propose d'apporter une solution.

A cet effet, l'invention a pour objet un contenant autoportant comprenant une partie comestible et une partie protectrice apte à être saisie par la main ce contenant étant caractérisé en ce que d'une part, la partie protectrice est rigide, présente une assise et une cavité tournée vers le haut pour recevoir la partie inférieure de la partie comestible et d'autre part, le fond de la cavité de la partie réceptrice présente une zone centrale creuse pour accueillir une matière collante avant emboîtement de la partie comestible .

L'invention sera bien comprise à l'aide de la description ci après faite à titre d'exemple non limitative en regard du dessin qui représente :

10 FIG 1 : un contenant en coupe verticale

FIG 2 : la partie comestible

FIG 3 : La partie non comestible

FIG4 vue de dessus de la partie non comestible.

FIG 5 : les deux parties en cours d'assemblage

15 En se reportant au dessin, on voit un contenant 1 autoportant comprenant une partie comestible 2 et une partie protectrice 3 pour se saisir du contenant sans toucher à la partie comestible.

La partie 2 comestible est le réceptacle destinée à recevoir de la nourriture. Elle peut prendre la forme d'une coupelle plus ou moins évasée selon sa destination.

20 Cette partie comestible pourrait être en chocolat, en sucre ou en pain etc c'est-à-dire une matière pouvant être façonnée ou moulée et capable de contenir un aliment ou un liquide. Par pain, on inclura les produits contenant de la farine tel des pâtes ou des gaufres etc.

Avantageusement, d'une part, la partie 3 protectrice est rigide, présente une assise 3A et une cavité 3B tournée vers le haut pour recevoir la partie 2A inférieure de la partie comestible et d'autre part, le fond 3C de la cavité de la dite partie protectrice présente une zone 3D centrale creusée pour accueillir une  
5 matière 5 collante déposée avant emboitement de la partie comestible sur la partie réceptrice.

La partie 3 protectrice a pour fonction d'éviter le contact direct des mains avec la partie comestible et également à conférer à l'ensemble monté sa capacité autoportante.

10 Avantageusement, depuis la zone centrale creuse 3D, des rainures 3E rayonnent pour guider la matière collante vers la périphérie pour distribuer la dite matière lors de l'emboitement de la partie comestible.

Celle solution de collage permet de bien répartir les zones d'adhérences, la répartition se faisant sous l'effet de la pression engendrée lors de l'emboitement  
15 de la partie comestible sur la partie protectrice.

Pour optimiser ce collage, le fond 3C de la cavité est concave.

La mise en pression des deux éléments pour le dit collage est effectuée lorsque le contenant est positionné à l'envers c'est-à-dire la cavité réceptrice orientée vers le bas (figure 5).

20 Ainsi lorsqu'on engage la partie non comestible sur la partie comestible, le contenant étant retourné, la matière collante va fluer sous l'effet de la pression .

La distribution de la matière collante sera guidée par la paroi courbe du fond , la gravité et les rainures.

La quantité de matière collante est limitée pour ne tapisser que le fond et éviter  
25 que la matière collante ne se voit sur les cotés car la partie non comestible sera

de préférence transparente . On ne cherche pas à obtenir une résistance importante car il faut pouvoir désolidariser sans grand effort les deux parties pour manger la partie comestible.

Le fait de prévoir une zone centrale creuse permet de centrer le point de collage.

- 5 Cette colle permet de tenir suffisamment les deux pièces emboîtées. Cette colle sera alimentaire et devra pouvoir se solidifier.

On ne peut prévoir un emboitement serrée car la partie alimentaire peut varier dimensionnellement.

Sur les dessins, on a représenté un exemple de contenant du type verre à eau.

- 10 La hauteur de la partie protectrice est de l'ordre de 2 cm suffisante pour les doigts.

Elle est transparente.

- 15 Pour être plus facilement saisissable, la paroi du fond de la cavité est située à distance de l'assise qui est définie comme le bord inférieur d'un cylindre qui s'évase légèrement vers le bas. On voit que la génératrice externe de cette partie protectrice est courbe avec une concavité tournée vers l'extérieure. La matière utilisée pour cette partie protectrice sera de préférence recyclable.

On réalise ainsi un contenant original .

## Revendications

1. Contenant autoportant comprenant une partie 2 comestible et une partie 3 protectrice pour être saisie par la main ce contenant étant caractérisé en ce que d'une part, la partie protectrice est rigide, présente une assise et une cavité 3B tournée vers le haut pour recevoir la partie inférieure de la partie comestible et d'autre part, le fond 3C de la cavité présente une zone 3D centrale creusée pour accueillir une matière collante déposée avant emboîtement de la partie comestible sur la partie protectrice.
2. Contenant autoportant selon la revendication 1 caractérisé en ce que des rainures 3E rayonnent depuis la zone centrale creusée.
3. Contenant autoportant selon la revendication 1 ou 2 caractérisé en ce que le fond 3C de la cavité de la partie protectrice est courbe.
4. Contenant autoportant selon la revendication 1 caractérisé en ce que la partie comestible est en matériau moulable ou formable.
5. Contenant autoportant selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la partie protectrice est transparente.
6. Contenant autoportant selon la revendication 4 caractérisé en ce que le matériau comestible est du sucre ou du chocolat ou en pain.

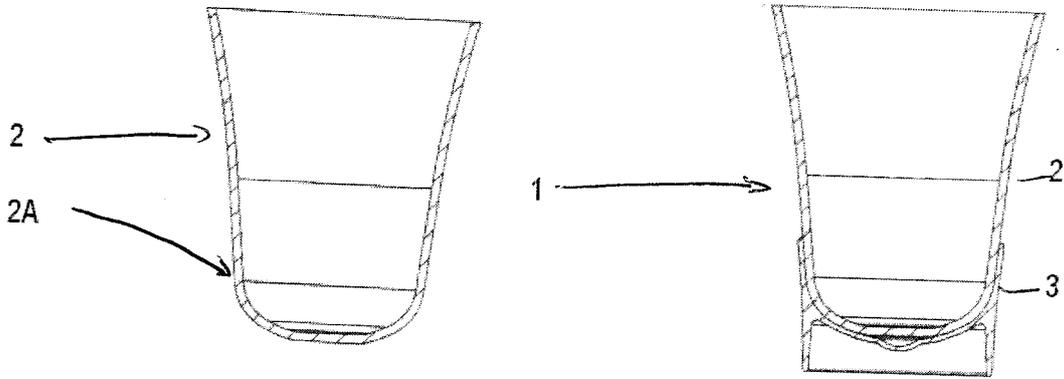


FIG 2

FIG 1

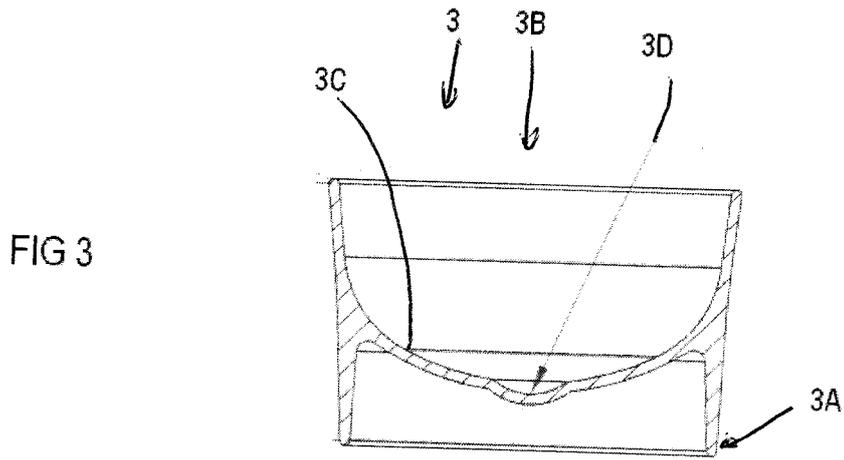


FIG 3

2/2

FIG 5

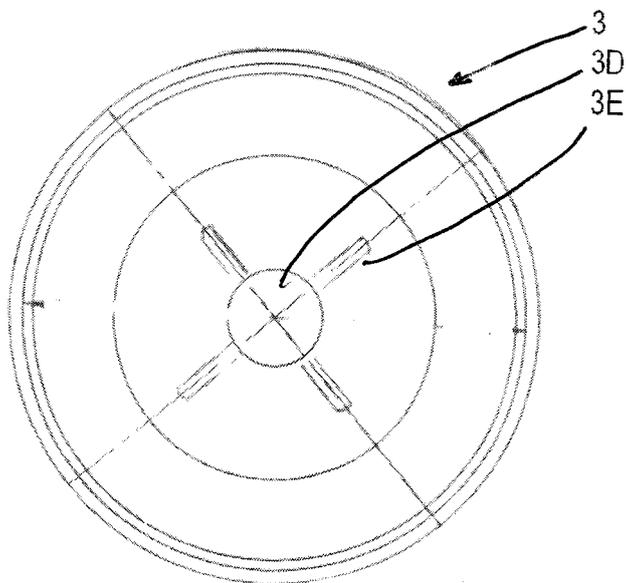
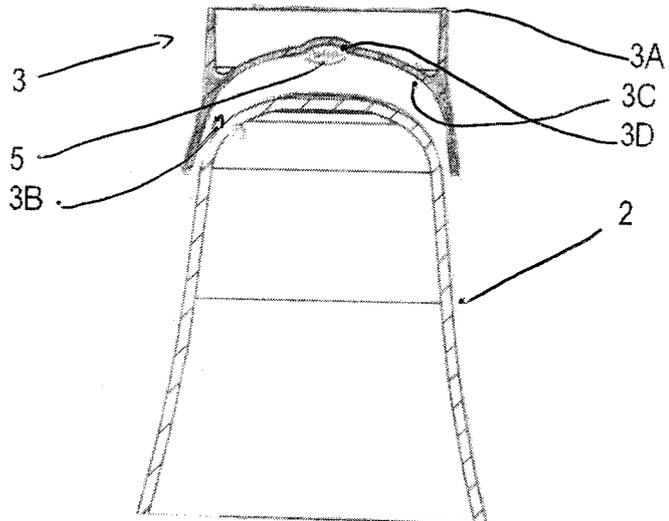


FIG 4



**RAPPORT DE RECHERCHE  
PRÉLIMINAIRE**

N° d'enregistrement national

établi sur la base des dernières revendications déposées avant le commencement de la recherche

FA 751959  
FR 1101894

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	DATABASE GNPD [Online] Mintel; juin 2010 (2010-06), Anonymous: "Giant Soft (Choco & Vanilla)", XP002666820, Database accession no. 1359475 * le document en entier * -----	1-6	A23G3/56 A23G1/50 A21D13/00
X	FR 2 516 353 A1 (LOCOLAS CLAUDE [FR]) 20 mai 1983 (1983-05-20) * revendication 1; figures 1-8 * * page 1, ligne 22-23 * * page 2, ligne 5-8 * * page 3 - page 5 * -----	1,3,4,6	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)  A23L A23G A21D
X	DE 298 08 288 U1 (HANS BRUNNER NACHFOLGER PRAEZI [DE]) 23 septembre 1999 (1999-09-23) * abrégé * * pages 3,7,8,9; figures 9-11 * -----	1,3,4,6	
A,D	WO 02/21980 A1 (PURSELL WAYNE ALAN [AU]) 21 mars 2002 (2002-03-21) * abrégé * * page 1 * -----	1-6	
A	US 3 351 258 A (LEON EVANTASH) 7 novembre 1967 (1967-11-07) * le document en entier * -----	1-6	
A	WO 95/30865 A1 (S & V PRODUKTONTWIKKELING BV [NL]; MEI JACOB V D [NL]; SCHURINK PETER) 16 novembre 1995 (1995-11-16) * revendications 1,7,10,29,31 * -----	1-6	
-/--			
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
11 janvier 2012		de La Tour, Camille	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS 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 bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons ..... & : membre de la même famille, document correspondant	

1  
EPO FORM 1503 12.99 (P04C14)



**RAPPORT DE RECHERCHE  
PRÉLIMINAIRE**

établi sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement  
national

FA 751959  
FR 1101894

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
A	WO 95/31385 A1 (MARTINEZ VALLS ARCADIO [ES]; GARCIA BENUA JUAN [ES]; CABEDO TRIGUEROS) 23 novembre 1995 (1995-11-23) * abrégé *	1-6	
A	GB 2 428 553 A (BRAND21 LTD [GB]) 7 février 2007 (2007-02-07) * le document en entier *	1-6	
A	JP 2004 215502 A (OGAWA SANGYO KK) 5 août 2004 (2004-08-05) * le document en entier *	1-6	
A	JP 2004 166677 A (YUTAKA KK) 17 juin 2004 (2004-06-17) * le document en entier *	1-6	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
		Date d'achèvement de la recherche	Examineur
		11 janvier 2012	de La Tour, Camille
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	
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			

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE  
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 1101894 FA 751959**

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 11-01-2012

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
FR 2516353	A1	20-05-1983	EP 0093746 A1	16-11-1983
			FR 2516353 A1	20-05-1983
			IT 1157772 B	18-02-1987
			WO 8301726 A1	26-05-1983
-----				
DE 29808288	U1	23-09-1999	AUCUN	
-----				
WO 0221980	A1	21-03-2002	WO 0221980 A1	21-03-2002
			WO 0223103 A1	21-03-2002
-----				
US 3351258	A	07-11-1967	AUCUN	
-----				
WO 9530865	A1	16-11-1995	AU 2375095 A	29-11-1995
			WO 9530865 A1	16-11-1995
-----				
WO 9531385	A1	23-11-1995	AT 186891 T	15-12-1999
			AU 694956 B2	06-08-1998
			AU 2409995 A	05-12-1995
			BR 9505490 A	20-08-1996
			DE 69513489 D1	30-12-1999
			DE 69513489 T2	21-06-2000
			DK 709307 T3	15-05-2000
			EP 0709307 A1	01-05-1996
			ES 2078880 A1	16-12-1995
			GR 3032676 T3	30-06-2000
			JP H09500599 A	21-01-1997
			PT 709307 E	31-05-2000
			US 5979695 A	09-11-1999
			WO 9531385 A1	23-11-1995
-----				
GB 2428553	A	07-02-2007	AUCUN	
-----				
JP 2004215502	A	05-08-2004	AUCUN	
-----				
JP 2004166677	A	17-06-2004	JP 3467625 B1	17-11-2003
			JP 2004166677 A	17-06-2004
-----				