

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle
Bureau international



(43) Date de la publication internationale
1 novembre 2007 (01.11.2007)

PCT

(10) Numéro de publication internationale
WO 2007/122144 A1

- (51) Classification internationale des brevets :
B65D 85/804 (2006.01) **A47J 31/40** (2006.01)
- (21) Numéro de la demande internationale :
PCT/EP2007/053738
- (22) Date de dépôt international : 17 avril 2007 (17.04.2007)
- (25) Langue de dépôt : français
- (26) Langue de publication : français
- (30) Données relatives à la priorité :
0651475 26 avril 2006 (26.04.2006) FR
- (71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) : **COMPAGNIE MEDITERRANEENNE DES CAFES S.A.**
[FR/FR]; 9ème Rue Lotissement Industriel Départemental (LID), F-06510 Carros (FR).
- (72) Inventeurs; et
- (75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement) : **BLANC,**

Jean-Pierre [FR/FR]; Office Méditerranéen de Brevets d'Invention et de Marques, Cabinet Hautier, 20 Rue de la Liberté, F-06000 Nice (FR). **FERRIER, Christian** [FR/FR]; Office Méditerranéen de Brevets d'Invention et de Marques, Cabinet Hautier, 20 Rue de la Liberté, F-06000 Nice (FR).

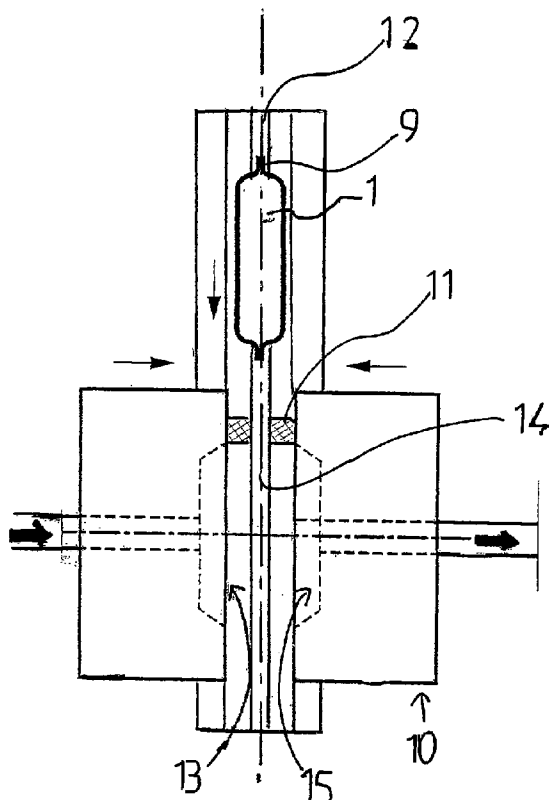
(74) Mandataire : **DECOBERT, Jean-Pascal**; Office Méditerranéen de Brevets d'Invention et de Marques, Cabinet Hautier, 20 Rue de la Liberté, F-06000 Nice (FR).

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ,

[Suite sur la page suivante]

(54) Title: PACKAGING FOR THE INFUSION OF AN INFUSIBLE SUBSTANCE WITH TWO SPECIFIC DIRECTIONS OF USE

(54) Titre : CONDITIONNEMENT POUR L'INFUSION D'UNE MATIÈRE A INFUSER AVEC DEUX SENS SPECIFIQUES D'UTILISATION



(57) Abstract: The present invention relates to packaging (1) for the infusion of an infusible substance that comprises two filtering layers (3, 4) so as to define a volume (2) receiving the infusible substance (2) and able to engage with a water injection head through one or other of its surfaces characterised in that said filtering layers have different filtering properties. To advantage, the packaging comprises a mark (7) intended to identify the two filtering layers. Device (10) for using this packaging comprising mark reading means (11). Application for the packaging of ground coffee or tea for use with machines using shots of pre-packed ground coffee or tea.

(57) Abrégé : La présente invention concerne le conditionnement (1) pour l'infusion de matière à infuser comportant deux couches filtrantes (3,4) de sorte à délimiter un (2) volume de réception de la matière à infuser (2) et apte à coopérer avec une tête d'injection d'eau par l'une ou l'autre de ses faces caractérisé par le fait que lesdites couches filtrantes possèdent des propriétés de filtration différentes. Avantageusement, le conditionnement comporte un marquage (7) destiné à identifier les deux couches filtrantes. Dispositif (10) pour l'utilisation de ce conditionnement comportant des moyens de lecture (11) du marquage. Application pour le conditionnement de café moulu ou de thé utilisable avec des machines utilisant des doses de café moulu ou de thé préemballées.

WO 2007/122144 A1



NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

- (84) **États désignés** (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasién (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée :

- avec rapport de recherche internationale
- avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

5

10

15 "Conditionnement pour l'infusion d'une matière à infuser avec deux sens spécifiques d'utilisation »"

20 La présente invention concerne un conditionnement pour l'infusion d'une matière à infuser et un dispositif pour son utilisation.

Elle trouvera, en particulier, son application pour le conditionnement de café moulu ou de thé utilisable avec des machines utilisant des doses de café moulu ou de thé pré -emballées.

25 Le document FR A 2 709 737, au nom du déposant, décrit un conditionnement pour du café moulu, se présentant sous la forme de pastille formée de papier filtre qui renferme le café moulu. Le pourtour de la pastille est constitué d'un matériau suffisamment rigide pour faire office d'armature, de sorte que ladite pastille a une bonne tenue mécanique.

30 Quel que soit le sens d'utilisation, la même qualité de boisson est obtenue.

On connaît aussi le document FR 2 874 210 au nom du déposant décrivant un conditionnement pour du café moulu tel que précédemment décrit

comportant un marquage pour identifier le type de conditionnement, par exemple le type de café moulu.

Le document EP-A-1 273 528 décrit une capsule souple fermée pour la préparation d'une boisson. La capsule possède deux faces ne laissant pas
5 passer l'eau à la même pression. Seule une face de la capsule est apte à coopérer avec une tête d'injection d'eau. Cette capsule n'est pas réversible et donc pas utilisable dans les deux sens d'utilisation.

Aucun des documents ne décrit la possibilité d'obtenir deux qualités de boisson avec un seul et même conditionnement.

10 A cet effet, la présente invention propose un conditionnement pour l'infusion de matière à infuser comportant deux couches filtrantes de sorte à délimiter un volume de réception de la matière à infuser et apte à coopérer avec une tête d'injection d'eau par l'une ou l'autre de ses faces caractérisé par le fait que lesdites couches filtrantes possèdent des propriétés de filtration différentes
15 et qu'il comporte un marquage spécifique sur une face dudit conditionnement pour différencier les deux faces.

Par propriétés de filtration, il faut entendre : porosité, épaisseur, relief, type de matériau utilisé et toutes autres caractéristiques pouvant modifier les qualités de filtration d'une couche filtrante.

20 Les qualités de filtration d'une couche filtrante sont classiquement, définies par un temps de passage de l'eau.

Pour déterminer ce temps de passage, on utilise une pompe continue, une mouture précise, un poids défini de matière à infuser et seule une caractéristique comme la porosité de la couche filtrante varie.

25 Par exemple en utilisant une pompe de 16 bar, une mouture de café de finesse moyenne, un poids de 7g et en faisant varier la porosité de la couche filtrante, le rapport du temps de passage entre deux couches filtrantes peut varier de 1 à 4.

L'avantage de la présente invention est la possibilité d'obtenir une qualité
30 de boisson différente selon le sens d'utilisation dudit conditionnement.

Le sens d'utilisation est choisi en fonction de la qualité de la boisson désirée par l'utilisateur ou un sens d'utilisation est préféré pour obtenir une boisson d'une certaine qualité.

Dans l'objectif de distinguer les deux couches filtrantes, le conditionnement comporte avantageusement un marquage qui permet leur différenciation.

5 L'invention a aussi pour objet un dispositif de production de boissons par infusion d'une matière à infuser comportant une tête d'injection d'eau et destiné à coopérer avec ledit conditionnement caractérisé par le fait qu'il comporte un repère visuel indiquant le sens d'utilisation du conditionnement relativement à la tête d'injection d'eau.

10 Avantageusement, le repère visuel est semblable au marquage spécifique porté par une face dudit conditionnement.

Dans un autre mode de réalisation, le dispositif peut comporter des moyens de lecture pour l'identification dudit marquage.

La tête d'injection d'eau peut comporter une tête de perforation si le conditionnement nécessite de tels moyens.

15 D'autres buts et avantages apparaîtront au cours de la description qui suit d'un mode préféré de réalisation de l'invention qui n'en est cependant pas limitatif.

La présente invention concerne un conditionnement pour l'infusion d'une matière à infuser comportant deux couches filtrantes de sorte à délimiter
20 un volume de réception de la matière à infuser et apte à coopérer avec une tête d'injection d'eau par l'une ou l'autre de ses faces, caractérisé par le fait que lesdites couches filtrantes possèdent des propriétés de filtration différentes et qu'il comporte un marquage spécifique sur une face dudit conditionnement pour différencier les deux faces.

25 Suivant des variantes préférées de l'invention, ce conditionnement est tel :

- que les faces sont de forme sensiblement identique apte à coopérer avec une tête d'injection d'eau
- que le rapport du temps de passage des deux couches filtrantes
30 est compris entre 1 et 2, et avantageusement égal à 2,
- que le rapport du temps de passage des deux couches filtrantes est compris entre 2 et 4, et avantageusement égal à 3,

- qu'il comporte un marquage spécifique sur une face dudit conditionnement pour différencier les deux faces,
- qu'il comporte un marquage complémentaire sur l'autre face dudit conditionnement,
- 5 - que ledit marquage est une couleur,
- que les couches filtrantes sont formées à base de papier filtre,
- que les deux couches filtrantes sont à base de papier filtre et sont solidaires chacune à une face d'un renfort périphérique portant ledit marquage.

10 Un autre objet de l'invention est un dispositif de production de boissons par infusion d'une matière à infuser comportant une tête d'injection d'eau et destiné à coopérer avec un conditionnement comme décrit précédemment caractérisé par le fait qu'il comporte un repère visuel indiquant le sens d'utilisation dudit conditionnement relativement à la tête d'injection d'eau.

15 Avantageusement, le repère visuel est une couleur semblable au marquage spécifique porté par une face dudit conditionnement.

 L'invention concerne aussi un dispositif de production de boissons par infusion d'une matière à infuser comportant une tête d'injection d'eau et destiné à coopérer avec un conditionnement comme décrit précédemment caractérisé
20 par le fait qu'il comporte des moyens de lecture pour l'identification dudit marquage.

 Avantageusement, les moyens de lecture se situent dans une glissière apte à coopérer avec ledit renfort périphérique et destiné à guider ledit conditionnement.

25 Préférentiellement, le dispositif comporte des moyens de commande destinés à adapter le fonctionnement dudit dispositif selon l'identification dudit marquage.

 Les dessins ci-joints sont donnés à titre d'exemples et ne sont pas limitatifs de l'invention. Ils représentent seulement un mode de réalisation de
30 l'invention et permettront de la comprendre aisément.

 La figure 1 illustre partiellement de côté et partiellement en coupe, un conditionnement selon l'invention.

 La figure 2 en donne une vue en perspective.

La figure 3 est une vue schématique du dispositif de l'invention en vue de côté.

La figure 4 est un exemple de configuration des moyens de lecture utilisables.

5 Le conditionnement 1 selon l'invention est constitué d'une couche inférieure 3 dont les propriétés de filtration sont différentes de celle de la couche supérieure 4. Les deux couches 3 et 4 délimitent un volume intérieur rempli d'une matière à infuser 2.

10 Les faces 5 et 6 dudit conditionnement 1 sont de forme sensiblement identique de manière à pouvoir coopérer dans les deux sens avec une tête d'injection d'eau 13.

A titre d'exemple, la matière à infuser 4 est de la mouture de café et les couches filtrantes 3 et 4 du conditionnement 1 sont à base de papier filtre.

15 Les deux couches préférentiellement à base de papier filtre 3 et 4 sont solidaires chacune à une face d'un renfort périphérique 9 destiné à donner une bonne tenue mécanique au conditionnement.

Les différences de filtration entre les deux couches 3 et 4 peuvent être distinguées par la mise en œuvre de moyens de marquage pour identifier les deux faces 5 et 6 dudit conditionnement 1.

20 La face 6 comporte un marquage spécifique 7 et la face 5 peut ou non porter un marquage complémentaire 8.

Dans un mode de réalisation, le marquage spécifique 7 et le marquage complémentaire 8 sont constitués par une couleur prédéterminée. On entend par couleur, une nuance de couleur apte à être individualisée par l'utilisateur
25 et/ou par des moyens de lecture 11.

Selon un mode de réalisation particulier, dans chaque série de conditionnement 1, le marquage spécifique 7 sera une couleur prédéterminée correspondant à une qualité de boisson particulière et le marquage complémentaire 8 sera identique pour toute la série. A titre d'exemple, le
30 marquage spécifique 7 pourrait être bleu, rouge ou jaune et le marquage complémentaire 8 serait blanc quel que soit la couleur du marquage spécifique 7.

Avantageusement, le marquage spécifique 7 et le marquage complémentaire 8 sont portés par le renfort périphérique 9.

Le conditionnement 1 peut être utilisé dans un dispositif 10 de production de boissons par infusion d'une matière à infuser 2 comportant une
5 tête d'injection d'eau 13 apte à coopérer avec les deux faces 5 et 6 dudit conditionnement 1.

Ledit conditionnement 1 est placé verticalement dans une glissière 12 verticale apte à coopérer avec le renfort périphérique 9 dudit conditionnement 1, la glissière 12 permet de guider ledit conditionnement 1 jusqu'à la chambre
10 d'infusion 14. Celle-ci est constituée de deux pièces symétriques qui se rapprochent une fois le conditionnement présent dans la chambre d'infusion.

Une des deux pièces est la tête d'injection d'eau 13, par laquelle l'eau chaude arrive jusqu'au conditionnement 1. La tête d'injection d'eau a une forme concave permettant l'encastrement dudit conditionnement et peut être
15 constituée d'une grille plus ou moins fine permettant le passage de l'eau chaude sur toute la surface dudit conditionnement 1. Elle peut aussi comporter une tête de perforation si le conditionnement nécessite de tels moyens.

L'autre pièce 15 de la chambre d'infusion a une forme concave identique à celle de la tête d'injection d'eau 13 pour pouvoir recevoir ledit
20 conditionnement 1 dans ses deux sens d'utilisation. Cette pièce 15 permet l'écoulement de la boisson vers l'extérieur dudit dispositif 10.

Une fois l'utilisation du dispositif 10 finie, les deux pièces formant la chambre d'infusion 14, s'écartent et laissent tomber le conditionnement 1 vers un réceptacle récupérateur.

25 Les moyens de lecture 11 se situent de part et d'autres de la glissière 12, à un emplacement défini pour permettre la lecture des marquages 7 et 8 lorsque ledit conditionnement 1 est positionné dans la chambre d'infusion 14.

Dans un mode de réalisation particulier, les moyens de lecture 11 sont des moyens de reconnaissance d'au moins une couleur.

30 A titre d'exemple, les moyens de lecture comportent :

- une diode apte à émettre une lumière avec un spectre fréquentiel prédéfini vers une zone cible du conditionnement 1,

- un composant de détection apte à capter la lumière transmise ou réfléchiée par le conditionnement et à l'interpréter pour identifier le marquage du conditionnement.

Les moyens de lecture 11 peuvent fonctionner de façon réfléchiée c'est-à-dire en utilisant la surface cible du conditionnement 1 comme surface de réflexion pour la mesure de la lumière réfléchiée ou de façon transmissive c'est-à-dire apte à détecter la lumière transmise au travers de son épaisseur. Dans ce dernier cas la diode et le composant de détection sont positionnés en vis-à-vis relativement à la glissière 12.

Une lecture par réflexion est plus adaptée si un marquage spécifique 7 et un marquage complémentaire 8 sont réalisés.

Les moyens de lecture étant formés dans la glissière 12 apte à coopérer avec ledit renfort périphérique 9 portant lesdits marquages 7 et 8 ledit conditionnement 1 peut être placé dans la glissière 12 dans les deux sens d'utilisation.

Selon un autre mode de réalisation, le conditionnement 1 pourrait être de forme cylindrique ou même cubique constitué de plastique ou de carton et dont deux faces sont filtrantes et de même structure extérieure de manière à permettre la production de boisson par infusion dans deux sens d'utilisation.

1^{er} Exemple d'utilisation du dispositif

L'utilisateur prend le conditionnement 1 puis repère le marquage spécifique 7 porté par la face 6 du renfort périphérique 9. Le marquage complémentaire 8 est alors identique pour toutes les séries de conditionnement. Les marquages 7 et 8 étant avantageusement des couleurs, le marquage complémentaire 8 peut être la couleur blanche. L'utilisateur remarque ensuite le repère visuel présent sur le dispositif 10 et correspondant sensiblement à la couleur du marquage spécifique 7. Il peut alors introduire le conditionnement 1 dans le dispositif 10 de manière à avoir le marquage spécifique 7 du même côté que le repère visuel du dispositif 10.

De façon additionnelle, des moyens de lecture 11 dudit dispositif 10 peuvent détecter et identifier le marquage spécifique 7. Le dispositif 10 peut alors informer l'utilisateur par divers moyens d'avertissement, si le sens d'introduction du conditionnement 1 n'est pas le bon. Si le sens d'introduction

est correct, le dispositif 10 adapte son fonctionnement en fonction du marquage spécifique 7 identifié.

2^{ème} Exemple d'utilisation du dispositif

5 L'utilisateur prend le conditionnement 1 puis repère le marquage spécifique 7 porté par la face 6 du renfort périphérique 9 ainsi que le marquage complémentaire 8 porté par la face 5 du renfort périphérique 9.

Les marquages 7 et 8 étant avantageusement des couleurs, le marquage spécifique 7 est de couleur distincte du marquage complémentaire 8. L'utilisateur identifie la différence entre les deux marquages et choisi le type de
10 boisson désirée. Si il veut la boisson correspondant au marquage spécifique 7 alors il introduit le conditionnement 1 dans le dispositif 10 de manière à avoir le marquage spécifique 7 face à lui.

Si l'utilisateur souhaite obtenir la boisson correspondant au marquage complémentaire 8 alors il introduit le conditionnement 1 dans le dispositif 10 de
15 manière à avoir le marquage complémentaire 8 face à lui.

Les moyens de lecture 11 dudit dispositif 10 détectent alors soit le marquage spécifique 7, soit le marquage complémentaire 8, en informe l'utilisateur et adapte son fonctionnement en fonction du marquage identifié.

REFERENCES

1. Conditionnement
2. Matière à infuser
- 5 3. Couche inférieure filtrante
4. Couche supérieure filtrante
5. Face inférieure du conditionnement
6. Face supérieure du conditionnement
7. Marquage spécifique
- 10 8. Marquage complémentaire
9. Renfort périphérique
10. Dispositif
11. Moyens de lecture
12. Glissière
- 15 13. Tête d'injection
14. Chambre d'infusion
15. Pièce d'écoulement

REVENDEICATIONS

1. Conditionnement (1) pour l'infusion de matière à infuser (2) comportant deux couches filtrantes (3) (4) de sorte à délimiter un volume de
5 réception de la matière à infuser (2) et apte à coopérer avec une tête d'injection d'eau (13) par l'une ou l'autre de ses faces (5) (6) caractérisé par le fait

que lesdites couches filtrantes (3) (4) possèdent des propriétés de filtration différentes et qu'il comporte un marquage spécifique (7) sur une face (6) dudit conditionnement pour différencier les deux faces.

10 2. Conditionnement (1) selon la revendication 1 dans lequel les faces (5) (6) sont de forme sensiblement identique apte à coopérer avec une tête d'injection d'eau (13).

3. Conditionnement selon la revendication 1 ou 2 caractérisé par le fait que le rapport du temps de passage des deux couches filtrantes est
15 compris entre 1 et 2, et avantageusement égal à 2.

4. Conditionnement selon la revendication 1 ou 2 caractérisé par le fait que le rapport du temps de passage des deux couches filtrantes est compris entre 2 et 4, et avantageusement égal à 3.

5. Conditionnement selon une quelconque des revendications 1 à 4
20 comportant un marquage complémentaire (8) sur l'autre face (5) dudit conditionnement (1).

6. Conditionnement selon une quelconque des revendications précédentes caractérisé par le fait

que ledit marquage (7) (8) est une couleur.

25 7. Conditionnement selon la revendication 1 caractérisé par le fait que les couches filtrantes (3) (4) sont formées à base de papier filtre.

8. Conditionnement selon les revendications 1 à 7 caractérisé par le fait que les deux couches filtrantes sont à base de papier filtre (3) (4) et sont solidaires chacune à une face d'un renfort périphérique (9) portant ledit
30 marquage (7) (8).

9. Dispositif (10) de production de boissons par infusion d'une matière à infuser (2) comportant une tête d'injection d'eau (13) et apte à coopérer avec un conditionnement selon l'une des revendications 1 à 8 caractérisé par le fait

qu'il comporte un repère visuel indiquant le sens d'utilisation du conditionnement relativement à la tête d'injection d'eau (13).

10. Dispositif (10) selon la revendication 9 dans lequel le repère visuel est une couleur semblable au marquage spécifique (7) porté par une face du
5 conditionnement (1).

11. Dispositif (10) selon la revendication 9 ou 10 caractérisé par le fait qu'il comporte des moyens de lecture (11) pour l'identification dudit marquage (7) (8).

12. Dispositif (10) selon la revendication 11 caractérisé par le fait
10 que les moyens de lecture (11) se situent dans une glissière (12) apte à coopérer avec ledit renfort périphérique (9) et destiné à guider ledit conditionnement (1).

13. Dispositif (10) selon la revendication 12 comportant des moyens de commande destinés à adapter le fonctionnement dudit dispositif (10) selon
15 l'identification dudit marquage (7) (8).

12

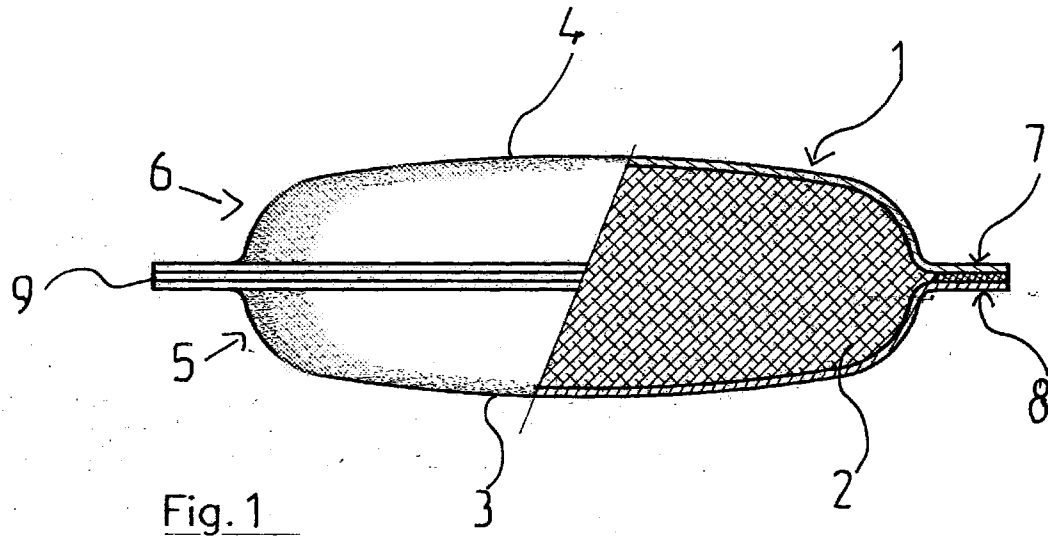


Fig. 1

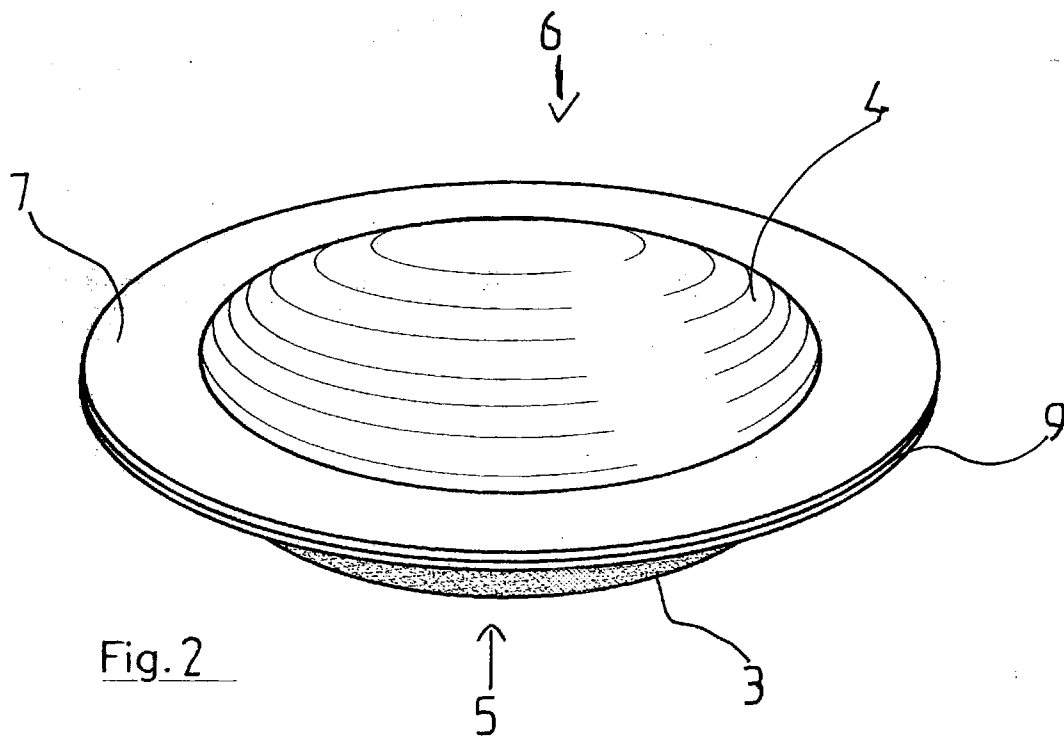
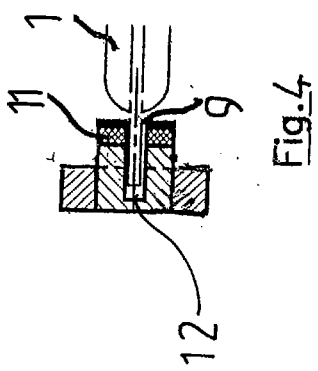
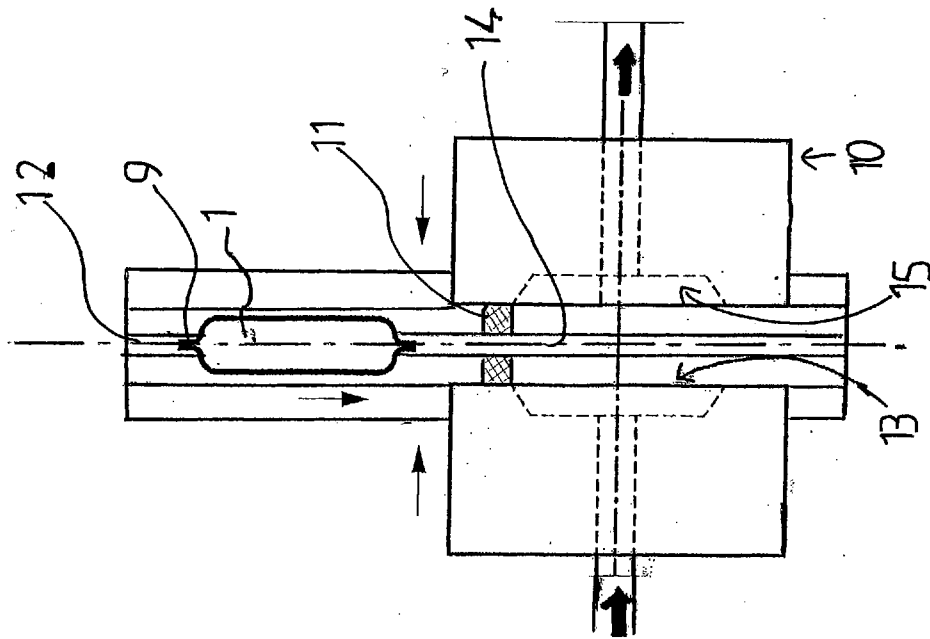


Fig. 2



INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No

PCT/EP2007/053738

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
INV. B65D85/804 A47J31/40

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
B65D A47J

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EP0-Internal

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	FR 2 874 210 A1 (CIE MEDITERRANEENNE DES CAFES [FR]) 17 February 2006 (2006-02-17) page 2, lines 3-29 page 3, line 9 - page 4, line 30; figures 1,2	1-8
Y	----- EP 1 273 528 A1 (NESTLE SA [CH]) 8 January 2003 (2003-01-08) paragraphs [0020], [0021]; claim 1; figures 1,2	1-8
X	----- FR 2 874 164 A1 (CIE MEDITERRANEENNE DES CAFES [FR]) 17 February 2006 (2006-02-17) page 4, line 31 - page 8, line 31; figures 1-4 ----- -/--	9-13



Further documents are listed in the continuation of Box C.



See patent family annex.

* Special categories of cited documents :

A document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

E earlier document but published on or after the international filing date

L document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

O document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

P document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

T later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

X document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

Y document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.

G document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

3 July 2007

Date of mailing of the international search report

30/08/2007

Name and mailing address of the ISA/

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Grondin, David

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No

PCT/EP2007/053738

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	WO 02/28241 A (BOYD COFFEE CO [US]) 11 April 2002 (2002-04-11) page 6, line 1 - page 11, line 19; figures 1-4 -----	9-13

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2007/053738

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
FR 2874210	A1	17-02-2006	CA 2574259 A1 30-03-2006 EP 1791770 A1 06-06-2007 WO 2006032565 A1 30-03-2006
EP 1273528	A1	08-01-2003	AT 310683 T 15-12-2005 BR 0210662 A 05-10-2004 CA 2450701 A1 09-01-2003 CN 1520372 A 11-08-2004 DE 60115221 D1 29-12-2005 DE 60115221 T2 20-07-2006 DK 1273528 T3 27-03-2006 WO 03002423 A1 09-01-2003 ES 2252113 T3 16-05-2006 JP 3896114 B2 22-03-2007 JP 2004533305 T 04-11-2004 MX PA03011894 A 26-03-2004 NZ 530769 A 22-12-2006 RU 2291092 C2 10-01-2007 TW 590966 B 11-06-2004 US 2004115310 A1 17-06-2004 ZA 200400653 A 27-01-2005
FR 2874164	A1	17-02-2006	EP 1786303 A1 23-05-2007 WO 2006032564 A1 30-03-2006
WO 0228241	A	11-04-2002	AU 1148902 A 15-04-2002

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Demande internationale n°

PCT/EP2007/053738

A. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE
INV. B65D85/804 A47J31/40

Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB

B. DOMAINES SUR LESQUELS LA RECHERCHE A PORTE

Documentation minimale consultée (système de classification suivi des symboles de classement)
B65D A47J

Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents relèvent des domaines sur lesquels a porté la recherche

Base de données électronique consultée au cours de la recherche internationale (nom de la base de données, et si cela est réalisable, termes de recherche utilisés)
EPO-Internal

C. DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS

Catégorie*	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
Y	FR 2 874 210 A1 (CIE MEDITERRANEENNE DES CAFES [FR]) 17 février 2006 (2006-02-17) page 2, ligne 3-29 page 3, ligne 9 - page 4, ligne 30; figures 1,2 -----	1-8
Y	EP 1 273 528 A1 (NESTLE SA [CH]) 8 janvier 2003 (2003-01-08) alinéas [0020], [0021]; revendication 1; figures 1,2 -----	1-8
X	FR 2 874 164 A1 (CIE MEDITERRANEENNE DES CAFES [FR]) 17 février 2006 (2006-02-17) page 4, ligne 31 - page 8, ligne 31; figures 1-4 ----- -/--	9-13

☒ Voir la suite du cadre C pour la fin de la liste des documents

☒ Les documents de familles de brevets sont indiqués en annexe

* Catégories spéciales de documents cités:

- *A* document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent
- *E* document antérieur, mais publié à la date de dépôt international ou après cette date
- *L* document pouvant jeter un doute sur une revendication de priorité ou cité pour déterminer la date de publication d'une autre citation ou pour une raison spéciale (telle qu'indiquée)
- *O* document se référant à une divulgation orale, à un usage, à une exposition ou tous autres moyens
- *P* document publié avant la date de dépôt international, mais postérieurement à la date de priorité revendiquée

- *T* document ultérieur publié après la date de dépôt international ou la date de priorité et n'appartenant pas à l'état de la technique pertinent, mais cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention
- *X* document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément
- *Y* document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier
- *&* document qui fait partie de la même famille de brevets

Date à laquelle la recherche internationale a été effectivement achevée

3 juillet 2007

Date d'expédition du présent rapport de recherche internationale

30/08/2007

Nom et adresse postale de l'administration chargée de la recherche internationale

Office Européen des Brevets, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Fonctionnaire autorisé

Grondin, David

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Demande internationale n°

PCT/EP2007/053738

C(suite). DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		
Catégorie*	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
X	WO 02/28241 A (BOYD COFFEE CO [US]) 11 avril 2002 (2002-04-11) page 6, ligne 1 - page 11, ligne 19; figures 1-4 -----	9-13

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

Demande internationale n°

PCT/EP2007/053738

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
FR 2874210	A1	17-02-2006	CA 2574259 A1 EP 1791770 A1 WO 2006032565 A1	30-03-2006 06-06-2007 30-03-2006
EP 1273528	A1	08-01-2003	AT 310683 T BR 0210662 A CA 2450701 A1 CN 1520372 A DE 60115221 D1 DE 60115221 T2 DK 1273528 T3 WO 03002423 A1 ES 2252113 T3 JP 3896114 B2 JP 2004533305 T MX PA03011894 A NZ 530769 A RU 2291092 C2 TW 590966 B US 2004115310 A1 ZA 200400653 A	15-12-2005 05-10-2004 09-01-2003 11-08-2004 29-12-2005 20-07-2006 27-03-2006 09-01-2003 16-05-2006 22-03-2007 04-11-2004 26-03-2004 22-12-2006 10-01-2007 11-06-2004 17-06-2004 27-01-2005
FR 2874164	A1	17-02-2006	EP 1786303 A1 WO 2006032564 A1	23-05-2007 30-03-2006
WO 0228241	A	11-04-2002	AU 1148902 A	15-04-2002