



Numéro de publication : **0 524 122 A1**

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

Numéro de dépôt : **92460017.4**

Int. Cl.⁵ : **B65D 85/50**

Date de dépôt : **24.06.92**

Priorité : **24.06.91 FR 9107915**

Date de publication de la demande :
20.01.93 Bulletin 93/03

Etats contractants désignés :
ES GB IT NL PT

Demandeur : **UNION DES COOPERATIVES DE
SOUTIEN DE MARCHE DE L'ORGANISATION
DES PECHERIES DE L'OUEST BRETAGNE**
Société Anonyme, Coopérative Maritime à
Capital Variable, Terre Plein du Port
F-29730 Le Guilvinec (FR)

Inventeur : **Troadec, Jean-René
Lambell**
F-29510 Tregunc (FR)

Mandataire : **Corlau, Vincent**
c/o Cabinet Patrice Vidon Immeuble
Germanium 80 avenue des Buttes de
Coesmes
F-35700 Rennes (FR)

Emballage en matériau flexible pour le transport de produits périssables.

L'invention concerne un emballage pour le transport des produits périssables tels que les produits de la mer et d'eau douce.

L'emballage selon l'invention est constitué d'un seul tenant d'une partie formant contenant (24) surmontée d'une partie d'obturation formant couvercle (25). Il présente des moyens intrinsèques permettant d'assurer l'étanchéité totale aux liquides de la partie formant contenant (24) et l'étanchéité globale aux rayonnements de l'emballage et est réalisé par la mise en volume d'une découpe unique plane (1). Le volume intérieur formé par la partie formant couvercle (25) rabattue sur la partie formant contenant (24) ne présente pas d'aspérité.

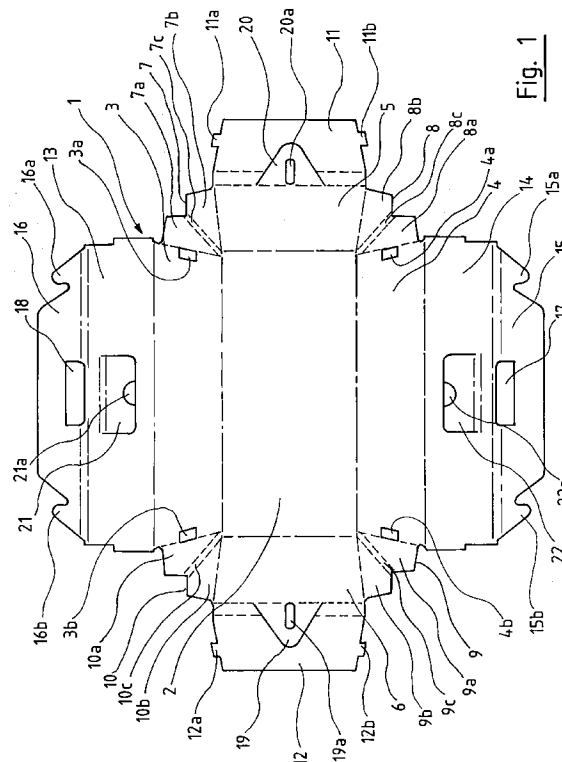


Fig. 1

L'invention concerne un emballage en matériau flexible ayant pour objet de permettre le transport de produits périssables. L'emballage selon l'invention est ainsi particulièrement adapté au transport des produits de la mer et d'eau douce.

Le transport des denrées périssables est subordonné dans son efficacité au maintien dans le temps des qualités bactériologiques, chimiques et physiques du produit transporté. On entend par maintien dans le temps de ces qualités, la conservation au sens strict du produit ainsi que toute modification minime non perceptible par le consommateur même le plus exigeant et non susceptible de présenter un quelconque danger pour sa santé.

Le maintien des différentes qualités des produits transportés est évidemment nécessaire pour permettre la vente des produits en question puisqu'un manque à ce maintien entraîne inéluctablement une dégradation des qualités organoleptiques, et en particulier des qualités gustatives, visuelles, olfactives et éventuellement tactiles du produit et conséquemment une désaffection de la part du consommateur.

Un autre problème posé par le transport des denrées périssables apparaît suivant la nature environnementale du produit transporté, celui-ci pouvant être accompagné dans son transport par d'autres éléments dont la nature peut provoquer des exigences quant aux moyens utilisés pour effectuer le transport.

Ainsi, à titre d'exemple, les crustacés et les mollusques sont fréquemment accompagnés, lors du transport, de goémon et/ou d'eau de mer qui favorisent l'augmentation de leur durée de conservation, d'une part en diminuant l'augmentation de la température au cours de l'opération et, d'autre part, en créant un environnement pseudobiologique favorable au maintien de la vie des organismes transportés. Le transport peut alors être compliqué par la fuite de l'eau à travers les parois du contenant servant au transport, fuite qui occasionne diverses salissures, notamment à l'intérieur des véhicules (automobiles, autocars, ...) dans lesquels les moyens servant au transport de ces denrées périssables sont placés. Ce problème est accru lorsque ces denrées périssables sont constituées d'organismes vivants munis de systèmes de défense piquants, piquants ou coupants tels que de nombreux crustacés (crabes, écrevisses, homards, langoustes, langoustines, araignées de mer ...) ou les oursins. En effet, l'actionnement de ces systèmes de défense permet à l'animal de couper les contenants qui sont classiquement utilisés pour son transport, tels que les sacs en matière plastique, et ainsi d'autoriser sa propre fuite ou celle de l'eau ou du goémon qui l'accompagnent. De surcroît, et dans le cadre de l'utilisation de nombreux contenants, le transport des crustacés à pinces est rendu difficile par la présence, à l'intérieur de ces contenants, d'aspérités constituant autant de prises permettant auxdits crustacés de sortir du contenant ou de le section-

ner plus facilement.

Ces différents problèmes interviennent fréquemment lors du transport effectué par le consommateur du lieu de vente vers le lieu de consommation.

Ainsi, les produits de la mer et d'eau douce sont vendus aux consommateurs en poissonnerie. Pour transporter les produits achetés, les consommateurs utilisent de façon empirique toutes sortes de contenants tels que des sacs en matière plastique, des filets, des paniers, etc ... puisqu'il n'existe pas actuellement d'emballages dédiés à ce genre de transport. Il en résulte différents incidents dûs aux problèmes cités ci-dessus et un mécontentement notamment des autocaristes transportant les touristes acheteurs de ce type de produits.

Au moment de la vente au consommateur, les produits pêchés sont exposés à la vente sans emballage. Il y a donc rupture de la chaîne du froid, rupture susceptible de favoriser le développement rapide des microorganismes et provoquant une accélération des processus de dégradation cellulaire et induisant par conséquent un risque éventuel pour le consommateur.

L'objet de la présente invention est de proposer un emballage en matériau flexible pour le transport des denrées périssables, présentant des qualités lui permettant de répondre aux différents problèmes développés ci-dessus et montrant d'utiles avantages.

L'emballage selon l'invention permet en outre de transporter des denrées périssables, tels que des produits de la mer et d'eau douce, sans fuite quelconque d'eau ou de toute autre matière. Il permet également, dans une variante préférentielle de réalisation, d'assurer une meilleure conservation du produit transporté en délimitant un volume intérieur globalement étanche aux rayonnements et, en particulier, à la lumière du jour et à la chaleur.

L'emballage selon l'invention, d'un coût de production minime, est un conditionnement optimal utilisable par le consommateur pour le transport du lieu de vente au lieu de consommation. De plus, en ce qui concerne le transport des crustacés, le volume délimité par l'emballage répond à des critères d'obscurité et de maintien de la température et de l'humidité créant un environnement pseudobiologique permettant de maintenir les crustacés vivants et instinctivement tranquilles, ce qui facilite l'opération de transport.

L'emballage selon l'invention présente par ailleurs, dans un mode de réalisation intéressant, un volume intérieur délimité par des parois lisses rendant impossible la coupure ou le sectionnement de ces parois par les pinces ou la carapace des crustacés.

Un autre avantage particulièrement intéressant de l'emballage selon la présente invention est qu'il est réalisé par la mise en volume d'une unique découpe plane selon une manipulation simple accessible à tout utilisateur.

Selon l'invention, l'emballage en matériau flexible pour le transport de produits périssables, tels que les produits de la mer et d'eau douce est constitué d'un seul tenant d'une partie formant contenant surmontée d'une partie d'obturation formant couvercle et est réalisé par la mise en volume d'une découpe unique plane. Il est caractérisé en ce qu'il présente des moyens intrinsèques permettant d'assurer l'étanchéité totale aux liquides de la partie formant contenant et l'étanchéité globale de l'emballage aux rayonnements et en ce que le volume intérieur formé par la partie formant couvercle rabattu sur la partie formant contenant ne présente pas d'aspérité.

Egalement préférentiellement, le matériau flexible constituant l'emballage est choisi parmi les matériaux permettant d'assurer le maintien de l'hygrométrie dans le volume intérieur.

Selon un mode de réalisation particulièrement avantageux, l'emballage selon la présente invention est réalisé par la mise en volume d'une découpe plane comprenant un fond et quatre faces latérales, ces faces latérales étant reliées entre elles deux à deux par des soufflets. Chacun de ces soufflets est formé par deux secteurs angulaires séparés par une ligne de pliage centrale.

Les lignes de pliage centrales permettent le rapprochement des secteurs angulaires lors de la mise en volume.

Avantageusement, deux des faces latérales opposées sont prolongées par des rabats pouvant être ramenés sur les soufflets lorsque ceux-ci sont pliés lors de l'opération de la mise en volume de la découpe.

Selon une disposition intéressante, les rabats peuvent être munis d'ergots latéraux aptes à coopérer avec des encoches situées au niveau des volets de fermeture.

Préférentiellement, deux des faces latérales opposées sont chacune prolongées par un volet de fermeture, ces deux volets de fermeture pouvant être joints dans un plan unique lors de la mise en volume de la découpe.

Additionnellement, ces volets de fermeture peuvent être prolongés chacun par une patte, ces deux pattes étant percées d'une ouverture, les deux ouvertures pouvant être mises en regard lors de la mise en volume afin de former une poignée.

Avantageusement, une langue de verrouillage est découpée dans chacun des rabats et chacune des ces langues de verrouillage est percée d'une fente apte à coopérer, lors de la mise en volume, avec des décrochements découpés sur les pattes.

Dans le but de pouvoir observer le produit contenu à l'intérieur de l'emballage, au moins un des volets de fermeture est préférentiellement muni d'une fenêtre obturable.

D'une façon intéressante, le matériau constituant l'emballage est un carton revêtu sur sa face intérieure,

c'est-à-dire la face destinée à délimiter le volume intérieur une fois la découpe mise en volume, d'une résine alimentaire thermofusible. Avantageusement, cette résine alimentaire thermofusible pourra être constituée d'une mousse de polyuréthane.

L'invention ainsi que les multiples avantages qu'elle présente seront plus facilement compris grâce à la description qui va suivre d'un exemple non limitatif de réalisation de l'invention, en référence aux dessins dans lesquels :

- la figure 1 représente une vue de face d'une découpe dont la mise en volume permet d'obtenir un emballage selon l'invention ;

- la figure 2 représente l'emballage obtenu par la mise en volume de la découpe représentée à la figure 1.

Selon la figure 1, une découpe 1 présente un fond 2 et quatre faces latérales 3, 4, 5, 6 possédant une hauteur identique. Deux de ces faces latérales 3, 4 présentent une longueur supérieure aux deux autres faces latérales 5, 6. Les faces latérales 3, 4, 5, 6 sont reliées par quatre soufflets 7, 8, 9, 10, chacun de ces soufflets étant constitué de deux secteurs angulaires 7a, 7b, 8a, 8b, 9a, 9b, 10a, 10b. Pour chaque soufflet, les secteurs angulaires sont séparés par une ligne de pliage centrale 7c, 8c, 9c, 10c, permettant de conférer leur fonction aux soufflets. Les faces latérales 5, 6 sont prolongées par des rabats 11, 12 munis chacun d'une langue de verrouillage 19, 20 présentant une fente 19a, 20a. Les rabats 11, 12 sont par ailleurs munis sur leurs bords latéraux d'ergots 11a, 11b, 12a, 12b aptes à coopérer avec des encoches 3a, 3b, 4a, 4b situées aux extrémités des faces latérales 3, 4. Ces faces latérales 3, 4 sont quant à elles prolongées chacune par un volet de fermeture 13, 14, chacun de ces volets de fermeture étant muni d'une fenêtre obturable 21, 22 constituée par une coupe dans le matériau formant la découpe, coupe délimitant un battant muni d'une petite entaille 21a, 22a permettant d'ouvrir et de fermer la fenêtre.

Les volets de fermeture 13, 14 sont eux-mêmes prolongés par des pattes 15, 16 percées d'ouvertures 17, 18 et pourvues en leurs extrémités de décrochements 15a, 15b, 16a, 16b.

Selon la figure 2, l'emballage obtenu par la mise en volume de la découpe représentée à la figure 1 présente une partie formant contenant 24 et une partie d'obturation formant couvercle 25.

En référence aux deux figures, la mise en volume est effectuée selon les étapes suivantes :

- les faces latérales 3, 4, 5, 6 sont amenées en position sensiblement verticale, les lignes de pliage centrales 7c, 8c, 9c, 10c permettant le pliage des soufflets 7, 8, 9, 10 vers l'intérieur de l'emballage ;

- les soufflets 7 et 8 d'une part et 9 et 10 d'autre part sont plaqués respectivement contre les faces latérales 5 et 6 ;

- les rabats 11, 12 sont rabattus sur les faces latérales 5, 6 et sur les soufflets ;
- les ergots 11a, 11b, 12a, 12b sont insérés respectivement dans les encoches 3a, 4a, 3b, 4b de façon à sécuriser la position des rabats 11, 12 sur les faces latérales 5, 6 et sur les soufflets ;
- les langues de verrouillage 19, 20 sont dégagées des rabats 11, 12 ;
- les volets de fermeture 13, 14 sont ramenés sur la partie désormais constituée formant le contenant, en un plan horizontal ;
- les pattes 15, 16 sont rapprochées pour mettre en regard les ouvertures 17 et 18 afin de constituer une poignée 23 ;
- enfin, les langues de verrouillage 19 et 20 sont accrochées de façon à faire coopérer les fentes 19a, 20a respectivement avec les décrochements 15b, 16b et les décrochements 15a, 16a, de façon à assurer la fermeture de l'emballage.

La découpe 1 est réalisée en carton revêtu, sur sa face interne destinée à délimiter le volume intérieur de l'emballage, d'une mousse de polyuréthane qui permet à la fois d'assurer le transport étanche des denrées périssables en assurant également une étanchéité thermique propice à la conservation des qualités bactériologiques, physiques et chimiques du produit transporté.

De par sa conformation, l'emballage permet également de maintenir environ constante l'hygrométrie dans le volume intérieur pendant un temps plus long que les autres types d'emballages, et donc d'améliorer encore les conditions du transport.

Le volume intérieur ne présente pas d'aspérité, ce qui le rend tout particulièrement adapté au transport des crustacés. La poignée 23 facilite la préhension de l'emballage et le système de fermeture organisé par les langues de verrouillage 19, 20 sur les décrochements 15a, 15b, 16a, 16b sécurisent la fermeture de l'emballage.

Revendications

1. Emballage en matériau flexible pour le transport de produits périssables tels que les produits de la mer et d'eau douce constitué d'un seul tenant d'une partie formant contenant (24) surmontée d'une partie d'obturation formant couvercle (25) et réalisé par la mise en volume d'une découpe unique plane (1) caractérisé en ce qu'il présente des moyens intrinsèques permettant d'assurer l'étanchéité totale aux liquides de la partie formant contenant (24) et l'étanchéité globale aux rayonnements de l'emballage et en ce que le volume intérieur formé par la partie formant couvercle (25) rabattue sur la partie formant contenant (24) ne présente pas d'aspérité.
2. Emballage selon la revendication 1 caractérisé en ce qu'il est constitué d'un matériau assurant le maintien de l'hygrométrie dans le volume intérieur.
3. Emballage selon l'une quelconque des revendications 1 ou 2 caractérisé en ce que la découpe (1) plane à partir de laquelle il est réalisé (1) comprend un fond (2) et quatre faces latérales (3, 4, 5, 6) reliées par des soufflets (7, 8, 9, 10), chacun des ces soufflets étant formé par deux secteurs angulaires (7a, 7b, 8a, 8b, 9a, 9b, 10a, 10b) séparés par une ligne de pliage centrale (7c, 8c, 9c, 10c) et en ce que deux desdites faces latérales opposées (3, 4) sont prolongées par des rabats (11, 12) pouvant être ramenés sur les soufflets pliés (7, 8, 9, 10) lors de la mise en volume de ladite découpe (1), lesdits rabats (11, 12) présentant une hauteur sensiblement égale à celles desdites faces latérales (3, 4).
4. Emballage selon la revendication 3 caractérisé en ce que lesdits rabats (11, 12) sont munis d'ergots (11a, 11b, 12a, 12b) latéraux aptes à coopérer avec des encoches (3a, 3b, 4a, 4b) situées au niveau des faces latérales (3, 4).
5. Emballage selon l'une des revendications 3 ou 4 caractérisé en ce que deux desdites faces latérales opposées (3, 4) sont chacune prolongées par un volet de fermeture (13, 14), les deux volets de fermeture pouvant être joints dans un plan unique lors de la mise en volume de ladite découpe (1).
6. Emballage selon la revendication 5 caractérisé en ce que les deux volets de fermeture (13, 14) sont prolongés chacun par une patte (15, 16), les deux pattes étant percées d'une ouverture (17, 18), les ouvertures venant en regard lors de la mise en volume pour former une poignée (23).
7. Emballage selon la revendication 6 caractérisé en ce qu'une langue de verrouillage (19, 20) est découpée dans chacun desdits rabats (11, 12), chacune de ces langues de verrouillage étant percée d'une fente (19a, 20a) apte à coopérer, lors de la mise en volume, avec des décrochements (15a, 15b, 16a, 16b) découpés sur les pattes (15, 16).
8. Emballage selon l'une quelconque des revendications 5 à 7 caractérisé en ce qu'au moins un desdits volets de fermeture (13, 14) est muni d'une fenêtre (19a, 20a) obturable.
9. Emballage selon l'une quelconque des revendications 1 à 8 caractérisé en ce que le matériau constituant la découpe (1) est un carton revêtu

sur sa face intérieure d'une résine alimentaire thermofusible.

10. Emballage selon la revendication 9 caractérisé en ce que le matériau le constituant est un carton revêtu sur sa face intérieure d'une mousse de polyuréthane.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

5

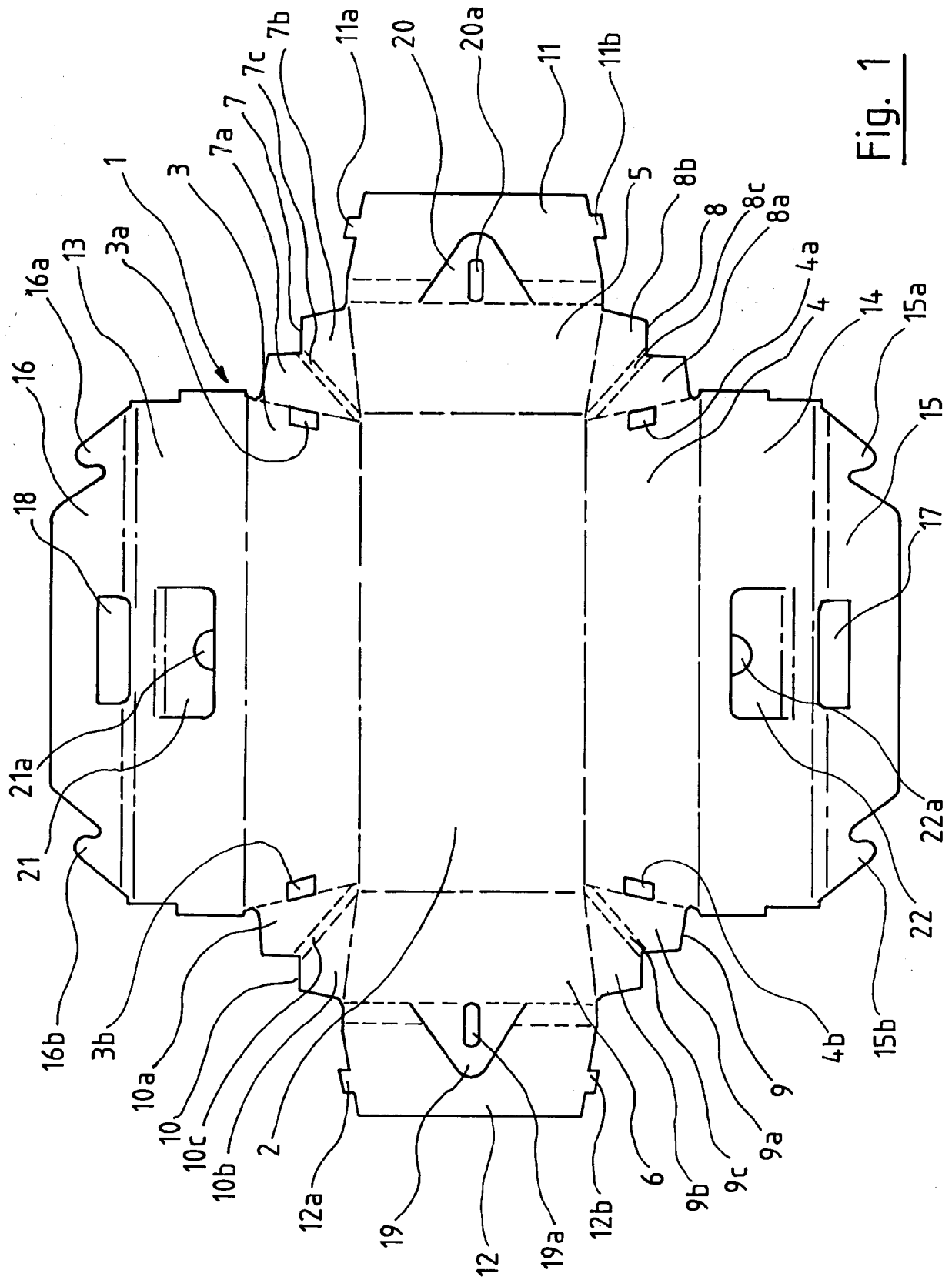


Fig. 1

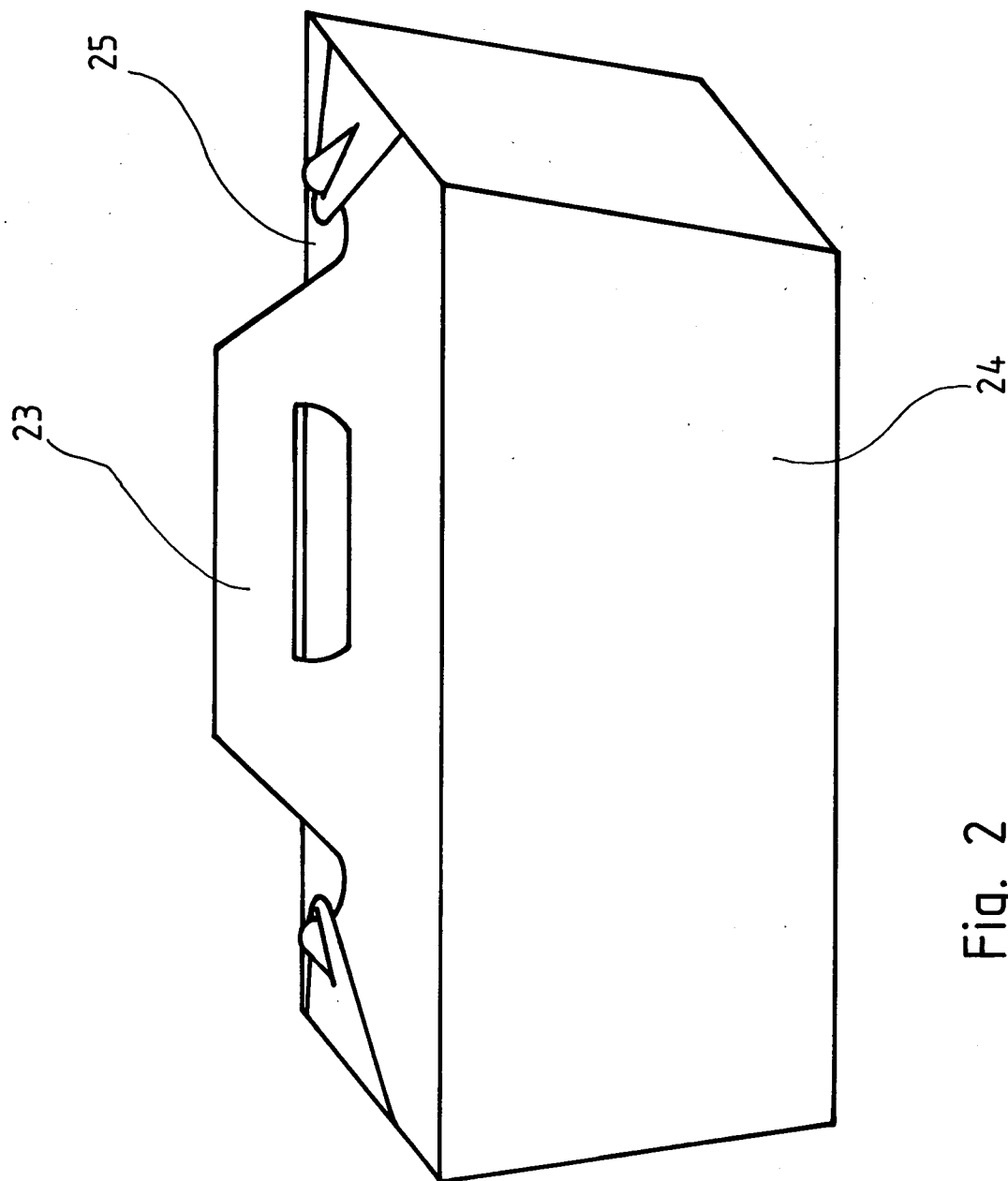


Fig. 2



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande

EP 92 46 0017

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.5)
X Y	FR-A-1 065 819 (GLENAT) * le document en entier * ---	1-3, 5 9	B65D85/50
X	US-A-4 391 405 (DRINON) * abrégé * * colonne 3, ligne 28 - ligne 32; figures 1-4 * ---	1-4	
Y	FR-A-1 032 151 (S.P.A.C.E.L.) * page 1, colonne de droite, alinéa 1 -alinéa 3 * ---	9	
A	FR-A-940 449 (KOUBA) * page 2, colonne de gauche, alinéa 1 -alinéa 2; figure 2 * ---	6, 7	
A	US-A-4 687 130 (BEELER) * colonne 4, ligne 30 - ligne 36; figure 4 * * -----	10	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)
			B65D
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 02 OCTOBRE 1992	Examinateur LEONG C.Y.
<p>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</p> <p>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</p> <p>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</p>			

EPO FORM 1503 03.82 (P0402)