



MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

NUMERO DE PUBLICATION : 1008937A6

NUMERO DE DEPOT : 09401133

Classif. Internat. : A23L A23B

Date de délivrance le : 01 Octobre 1996

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d'invention, notamment l'article 22;

Vu l'arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d'invention, notamment l'article 28;

Vu le procès verbal dressé le 16 Décembre 1994 à 11H40 à l'Office de la Propriété Industrielle

ARRETE :

ARTICLE 1.- Il est délivré à : TUNGA dia LUTETE Béthuel
rue Ten Brielen 37, B-7780 COMINES(BELGIQUE)

un brevet d'invention d'une durée de 6 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : MISE A DISPOSITION DES BANANES PLANTAINS MURES A FRIRE DECOUPEES EN RONDELLES OU EN LAMELLES - PRODUITS SURGELES.

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l'invention, sans garantie du mérite de l'invention ou de l'exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeurs(s).

Bruxelles, le 01 Octobre 1996
PAR DELEGATION SPECIALE :



G. DE CUYPERE
Secrétaire d'administration

DESCRIPTIONMISE A DISPOSITION DES BANANES PLANTAINS MURES A
FRIRE DECOUPEES EN RONDELLES OU EN LAMELLES. PRODUITS SURGELES

La présente invention concerne la mise à la disposition des consommateurs d'un aliment exotique exquis, la banane plantain mûre, dans une présentation répondant aux exigences du monde occidental.

Fruit exotique des régions tropicales, la banane plantain mûre au goût légèrement sucré et à l'arôme doux de la banane dessert, est très agréable à manger seul ou accompagnant viande, poisson ou autre préparation.

Compte tenu de sa saveur particulière, je voudrais l'introduire sur le marché occidental et la proposer tant en Fast Food Points Frites qu'en produits surgelés pour les tables des gourmets friands des produits exotiques.

La banane plantain contrairement à la banane dessert ne peut se consommer crue ; mûre, elle doit être cuite ou frite. Et j'ai choisi d'introduire sa consommation large publique sous forme frite.

I. PRODUITS SURGELES

Mon invention part de la banane plantain bien mûre.

La première opération consiste à enlever sa peau . Tous les fruits ainsi épluchés et lavés sont découpés soit en rondelles soit en lamelles.

Pour les obtenir en lamelles, on coupe la banane épluchée en deux dans le sens de la longueur puis chacune des deux parties obtenues est à son tour découpée en deux dans le sens de la longueur. Enfin, les quatre morceaux sont coupés en leur milieu et donnent ainsi huit lamelles.

Les morceaux en rondelles sont obtenus en découpant le fruit entier en petites tranches fines suivant le diamètre même du fruit.

En surgelés, les morceaux en rondelles ou en lamelles seront préalablement frits dans une huile de préférence végétale puis mis dans des sachets. Les sachets contenant un, deux ou cinq kilos de bananes pré-frites seront mis sous vide puis surgelés. Ils seront proposés à la clientèle dans le rayon des surgelés. Pour les consommer, il suffira, une fois décongelées, soit de faire revenir brièvement les bananes dans un peu d'huile végétale soit de les chauffer au four.

II. BANANES EN FAST FOOD

Dans des endroits choisis seront dressées des Points Fritures pour bananes. Un préposé se chargera d'éplucher les bananes, de les découper en rondelles ou en lamelles puis de plonger dans l'huile chaude (végétale de préférence) les morceaux obtenus jusqu'à leur cuisson. Les morceaux ainsi cuits seront servis en portions avec ou sans sel, avec ou sans les sauces disponibles.

Un matériel adéquat sera mis à disposition dans ces Points Frites.

Jusqu'à ce jour la consommation de la banane plantain naturelle pose un certain nombre de problèmes.

En effet, il arrive souvent de faire le tour des alimentations des produits exotiques à la recherche des bananes plantains et revenir bredouille. Quand on les trouve, il faut disposer de beaucoup de temps pour apprêter les morceaux à consommer.

Il faut éplucher les bananes, les réduire en rondelles ou en lamelles, préparer l'ustensile pour frire, chauffer l'huile puis seulement frire les morceaux.

Il y a lieu de souligner ici le problème des déchets que pose l'amoncellement des peaux des bananes sans oublier les risques réels de tâcher les vêtements ou tout autre tissus par la sève de ces peaux.

La présente invention qui est une vraie nouveauté susceptible d'applications industrielles vise à répondre aux exigences du consommateur moderne en mettant à sa disposition un produit exotique exquis dans une présentation qui vise à satisfaire ses désirs (disponibilité permanente du produit), à préserver son temps et son environnement.

Désormais le consommateur pressé trouvera la banane plantain frite dans la rue auprès des fritures ad-hoc tandis que le gourmet sera assuré de la déguster à table chez lui ou au restaurant comme tout autre produit de consommation courante ; cela chaque fois qu'il en éprouvera l'envie.

RE V E N D I C A T I O N S

La mise à disposition de la banane plantain mûre aux consommateurs se présente sous deux formes :

A. PRODUITS SURGELES

La présente invention vise à mettre sur le marché dans des sachets surgelés et sous vide des portions de bananes plantains mûres pré-frites (1 Kg, 2 Kgs, 5 Kgs) rapides à apprêter pour un délicieux repas exotique.

C'est la première fois que la banane plantain mûre sera ainsi présentée et offerte aux consommateurs. De cette façon, elle sera toujours disponible en surgelé partout même là où la banane plantain naturelle n'a jamais été vendue.

Et c'est pour cette présentation inédite des morceaux surgelés et pré-frits en rondelles ou en lamelles que la protection est recherchée.

B. BANANES EN FAST FOOD

Cette démarche a aussi pour objet l'implantation des Points Fritures (Fast Food) devant servir des portions de bananes plantains mûres découpées en rondelles ou en lamelles bien frites.

A notre connaissance, il n'existe à ce jour aucune distribution de ce genre pour la banane plantain. C'est donc une vraie première. Et il nous paraît légitime de solliciter la protection de cette trouvaille.
