



CONFÉDÉRATION SUISSE  
OFFICE FÉDÉRAL DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

① CH 653 863 A5

⑤ Int. Cl.4: A 23 K 1/00

**Brevet d'invention délivré pour la Suisse et le Liechtenstein**  
Traité sur les brevets, du 22 décembre 1978, entre la Suisse et le Liechtenstein

⑫ **FASCICULE DU BREVET** A5

⑲ Numéro de la demande: 3948/82	⑲ Titulaire(s): Monique Lemonnier-Perrier, Ifs-Plaine (FR)
⑳ Date de dépôt: 28.06.1982	
㉑ Priorité(s): 03.07.1981 FR 81 13109	㉑ Inventeur(s): Lemonnier, Monique (-Perrier), Ifs-Plaine (FR)
㉒ Brevet délivré le: 31.01.1986	
㉓ Fascicule du brevet publié le: 31.01.1986	㉓ Mandataire: François Hagry, Thônex

⑤④ **Procédé de fabrication d'une substance destinée à constituer un élément de base pour un produit alimentaire pour les animaux domestiques et substance obtenue selon ledit procédé.**

⑤⑦ Le procédé est caractérisé en ce qu'il consiste à éventuellement broyer, faire cuire des étoiles de mer, avec possibilité d'y mélanger une substance albuminoïde de manière à obtenir une pâte traitée pour être conservée.

## REVENDEICATIONS

1. Procédé de fabrication d'une substance destinée à constituer un élément de base d'un produit alimentaire pour les animaux domestiques, caractérisé par le fait qu'il consiste à faire cuire des étoiles de mer de manière à obtenir une pâte puis à lui faire subir un traitement de conservation.

2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé par le fait qu'il consiste à broyer les étoiles de mer avant la cuisson.

3. Procédé selon la revendication 2, caractérisé par le fait qu'il consiste à faire cuire les étoiles de mer durant un laps de temps de ½ heure à 3 heures, à une température de 130° C.

4. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire pour animaux domestiques, caractérisé par le fait qu'il consiste à ajouter à la substance obtenue par le procédé selon l'une des revendications 1 à 3 une substance riche en albuminoïdes.

5. Procédé selon la revendication 4, caractérisé par le fait que la substance riche en albuminoïdes est du cruor.

6. Procédé selon la revendication 4, caractérisé par le fait que la substance riche en albuminoïdes est constituée de dérivés du lait.

7. Procédé selon l'une des revendications 4 à 6, caractérisé par le fait qu'on ajoute en outre des condiments et un parfum.

8. Procédé selon l'une des revendications 4 à 7, caractérisé par le fait que l'on pratique ensuite une congélation.

9. Procédé selon l'une des revendications 4 à 7, caractérisé par le fait que l'on pratique ensuite une mise en boîtes suivie d'une stérilisation.

10. Produit alimentaire obtenu par le procédé selon l'une des revendications 4 à 9, caractérisé par le fait que ses constituants sont les éléments suivants:

— étoiles de mer cuites	60 %
— substance riche en albuminoïdes	30 %
— eau	9 %
— condiments divers	1 %

La présente invention se rapporte à la fabrication d'une substance destinée à constituer un élément de base pour la fabrication d'un produit alimentaire pour les animaux domestiques.

L'invention vise également un produit alimentaire pour ces animaux, réalisé à partir de ladite substance.

Un second but de la présente invention est de réaliser un produit alimentaire pour les animaux domestiques riche en vitamines et protéines et qui soit d'une bonne conservation et dont le prix de revient soit intéressant.

Le procédé objet de la présente invention est caractérisé en ce qu'il consiste à faire cuire des étoiles de mer de manière à obtenir une pâte. Grâce à cette disposition, on obtient un produit pâteux qui peut être mélangé à d'autres produits pour constituer un produit alimentaire pour l'alimentation animale domestique, mais également qui peut être conservé par le froid et livré tel quel pour être mélangé au moment de la consommation avec d'autres produits alimentaires.

On sait que lors de la pêche en mer, notamment au chalut, il n'est pas rare qu'il soit pris plusieurs centaines de kilogrammes d'étoiles de mer que les pêcheurs en général rejettent alors que lesdites étoiles de mer causent de grands dégâts, notamment dans les parcs à huîtres.

On connaît déjà, il est vrai, une farine plus ou moins pure d'étoiles de mer servant à engraisser les animaux destinés à la consommation humaine.

On connaît également une pâte à poissons fabriquée pour le même usage.

L'inventeur a eu l'idée de fabriquer non plus un produit d'engraissement pour des animaux à consommer mais un produit d'entretien pour l'équilibre harmonieux et la santé des animaux domestiques.

L'invention permet par conséquent de trouver un nouveau marché à un produit marin insuffisamment valorisé. Un tel produit présente une concentration protéique d'origine animale très riche et la haute teneur en trypsine améliore la digestibilité et la valeur énergétique par ses polysaccharides.

La substance selon l'invention, bien qu'elle présente des analogies avec celle tirée du poisson en tant qu'animal marin, reste spécifique puisque l'étoile de mer est un invertébré.

Lorsque l'on veut réaliser à partir de la substance selon l'invention un produit alimentaire pour les animaux domestiques, on mélange après cuisson desdites étoiles de mer, pour en faire une pâte, une substance riche en albuminoïdes et des condiments.

De préférence, un tel produit est ensuite placé dans des boîtes et celles-ci sont stérilisées.

De préférence, les étoiles de mer peuvent être cuites dans un autocuiseur durant un laps de temps de ½ à 3 h et à une température de l'ordre de 130° C.

Ainsi, on réalise une précuisson qui assure une destruction des microbes.

Comme substance riche en albuminoïdes, on peut utiliser de nombreux produits comme par exemple du cruor, des dérivés de lait, etc. Le cruor présente l'avantage de constituer un liant pour réaliser un produit se présentant sous forme de pâte et, en même temps, il colore le produit. Il est souhaitable d'ajouter au mélange du sel et éventuellement un produit pour parfumer.

Egalement avant la mise en boîtes, on peut ajouter un produit antioxydant pour faciliter la conservation, selon les législations en vigueur et selon destination. En tous les cas, l'utilisation de HCO<sub>2</sub>H ou de Na pyrosulfite sera exclue.

Afin de faciliter la précuisson, on peut procéder à un broyage des étoiles de mer.

Suivant un premier exemple de réalisation avantageusement à l'usage canin, le produit peut comprendre en poids les pourcentages suivants:

Etoiles de mer cuites	60 %
Cruor	30 %
Eau	9 %
Condiment divers	1 %

Suivant un second exemple de réalisation avantageusement applicable plus particulièrement à l'usage des chats, le produit peut comprendre en poids les pourcentages suivants:

Etoiles de mer cuites	60 %
Dérivés du lait	30 %
Eau	9 %
Condiments divers	1 %

Les dérivés du lait pouvant constituer un aliment complet, on peut ainsi obtenir un produit alimentaire pour les animaux domestiques très équilibrant.

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée aux modes de réalisation qui viennent d'être décrits; on pourra y apporter de nombreuses modifications de détail sans sortir pour cela du cadre de l'invention.