

①②

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 26.11.98.

③⑦ Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 02.06.00 Bulletin 00/22.

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

⑥⑦ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : SOCIETE INDUSTRIELLE DU BOIS
SIB Société anonyme — FR.

⑦② Inventeur(s) : DEBACKER FREDERIC.

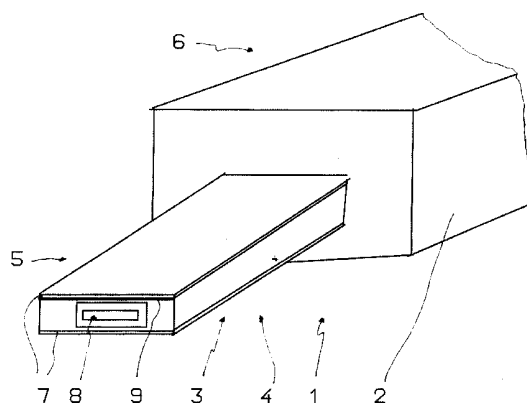
⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : SOCIETE CIVILE CABINET ECRE-
PONT.

⑤④ BATONNET COMESTIBLE POUR PRODUITS ALIMENTAIRES.

⑤⑦ L'invention se rapporte à un bâtonnet (3) comestible
pour produits (1) alimentaires dont une extrémité (5, 6)
constitue un moyen (4) de préhension du produit.

Ce bâtonnet est caractérisé en ce qu'au moins l'extrémi-
té (5) du bâtonnet constituant le moyen (4) de préhension
présente, extérieurement, un revêtement (7) externe, sec
au toucher.



L'invention se rapporte à un bâtonnet comestible pour produits alimentaires, tels une glace.

Elle se rapporte également au procédé de fabrication du
5 bâtonnet selon l'invention.

Les habitudes alimentaires changent.

La consommation hors repas et hors foyer se développe.

Généralement, les produits alimentaires, tels les glaces, sucettes ou autres comprennent un bâtonnet support
10 dont une extrémité supporte une couche d'une substance alimentaire, viande, glace, caramel, sucre aromatisé etc

L'extrémité du bâtonnet, qui n'est pas recouverte par la substance alimentaire, est destinée à être saisie par la main du consommateur et évite ainsi à ce dernier le contact avec
15 la substance alimentaire.

Ces bâtonnets qui peuvent prendre différentes formes sont, pour la plupart en bois.

Le bois est occasionnellement remplacé par une matière plastique.

20 Lorsque le produit alimentaire est consommé, le consommateur doit se débarrasser du bâtonnet en le jetant dans une poubelle et il est contraint d'en rechercher une.

Malheureusement, ce n'est pas toujours le cas et il n'est pas rare que l'on retrouve ces bâtonnets jonchant le
25 sol.

On a donc déjà proposé de remplacer le bâtonnet en bois par un bâtonnet comestible EP-A-075.050.

Malheureusement, notamment en raison des contraintes de fabrication de ces bâtonnets, la commercialisation est, à ce
30 jour, quasiment inexistante.

Egalement, on constate que le substrat constituant le bâtonnet fond rapidement.

Un des résultats que l'invention vise à obtenir est de proposer un bâtonnet comestible qui remédie notamment aux
35 inconvénients précités.

A cet effet, l'invention a pour objet, un bâtonnet comestible pour produits alimentaires dont une extrémité constitue un moyen de préhension du produit, ce bâtonnet étant caractérisé en ce qu'au moins l'extrémité du bâtonnet
5 constituant le moyen de préhension présente, extérieurement, un revêtement externe sec au toucher.

L'invention a également pour objet un procédé de fabrication dudit bâtonnet.

L'invention sera bien comprise à l'aide de la
10 description ci-après faite, à titre d'exemple non limitatif, en regard du dessin ci-annexé qui représente schématiquement:

- figure 1 : le procédé de l'invention,
- figures 2 et 3 : deux exemples du bâtonnet.

En se reportant au dessin, on voit un produit
15 alimentaire 1.

Le produit représenté est un produit de confiserie, tel une glace, une sucette ou autres mais il pourrait s'agir d'une pièce de viande cuite portée par le bâtonnet.

Le produit de confiserie représenté comprend par
20 exemple une crème 2 glacée recouvrant l'extrémité d'un bâtonnet.

Il s'agit d'un bâtonnet 3 comestible dont une extrémité 5, 6 constitue un moyen 4 de préhension du produit de confiserie.

Selon une caractéristique de l'invention, au moins
25 l'extrémité 5 du bâtonnet constituant le moyen 4 de préhension présente, extérieurement, un revêtement 7 externe, sec au toucher.

Ce revêtement est, par exemple, composé d'au moins une
30 feuille 7 de pâte alimentaire à base de farine.

Dans une forme de réalisation, ce revêtement est constitué par une matière en poudre, sèche, fixée sur l'âme 8 du bâtonnet.

Le bâtonnet comprend donc au moins une âme 8 interne en
35 produit alimentaire ou substrat de consistance solide, tel un

caramel dur ou du chocolat protégé par au moins un revêtement 7 externe d'une feuille alimentaire.

Cette feuille en pâte alimentaire peut être du pain azyne ou une pâte de type mille-feuilles ou un biscuit ou 5 encore de l'amidon.

La farine utilisée est, par exemple, de la farine de blé mais de la farine de riz conviendrait également.

Ce revêtement 7 externe aura pour effet d'empêcher et/ou limiter la migration du substrat constituant l'âme 8 du 10 bâtonnet vers l'extérieur.

Elle évite également, lorsque le substrat interne est collant ou gras, que cela soit désagréable aux doigts.

On peut utiliser très facilement du caramel ou du chocolat sans que ce dernier fonde rapidement dans les 15 doigts.

Pour la fabrication, selon la forme de réalisation apparaissant en figure 3 :

- on constitue l'âme 8 du bâtonnet et
- on dépose le revêtement 7 externe autour de l'âme, par 20 exemple, par saupoudrage ou par enroulement.

Selon un autre mode de réalisation :

- on dépose ou déroule une première couche externe de pâte alimentaire,
- sur cette première couche 7 externe, on dépose, à 25 l'état plastique, un substrat alimentaire destiné à constituer l'âme du bâtonnet,
- éventuellement, on étale le substrat encore à l'état plastique pour constituer une couche d'épaisseur constante,
- sur le substrat étalé, on dépose une deuxième couche 30 externe du type feuille de pâte alimentaire à base de farine, et
- on découpe le complexe multi-couches pour obtenir des bâtonnets, tels que représentés en figure 2.

Dans une autre variante de réalisation, l'âme est un produit multi-couches obtenu par dépôt successif de couches pouvant être de composition différente.

5 Dans certain cas, entre l'âme et la couche externe, est prévue une interface 9 de liaison pour que la couche externe adhère au substrat constituant l'âme du bâtonnet.

Le substrat alimentaire sera préalablement rechauffé pour obtenir un produit pâteux et collant assurant la liaison avec la couche externe.

10 Sur la figure 1, a été représentée schématiquement une installation 10 pour la réalisation d'un bâtonnet conforme à l'invention.

En premier lieu :

- 15 - on déroule (11) une feuille de pâte formant le revêtement 7 puis,
- on coule (12), par exemple, un caramel suffisamment chaud pour rester malléable,
- on écrase (13) le caramel chaud pour former une couche sensiblement plane,
- 20 - on redépose (14) une feuille de pâte alimentaire et,
- on découpe (15) dans le complexe ainsi réalisé les bâtonnets.

Dans le cas d'un saupoudrage, l'installation sera bien sûr différente.

25 L'installation comprendra des moyens pour déplacer l'âme d'un bâtonnet dans une pluie de matière.

REVENDICATIONS

1. Bâtonnet (3) comestible pour produits (1) alimentaires dont une extrémité (5, 6) constitue un moyen (4) de préhension du produit,

5 ce bâtonnet étant **CARACTERISE** en ce qu'au moins l'extrémité (5) du bâtonnet constituant le moyen (4) de préhension présente, extérieurement, un revêtement (7) externe, sec au toucher.

2. Bâtonnet selon la revendication 1 **caractérisé** en ce
10 que le revêtement (7) externe est constitué par une couche de matière en poudre.

3. Bâtonnet selon la revendication 1 **caractérisé** en ce que le revêtement (7) est composé d'au moins une feuille (7) de pâte alimentaire à base de farine.

15 4. Bâtonnet selon la revendication 3 **caractérisé** en ce que la feuille en pâte alimentaire est du pain azyne.

5. Bâtonnet selon la revendication 3 **caractérisé** en ce que la feuille en pâte alimentaire est une pâte de type mille-feuilles.

20 6. Bâtonnet selon la revendication 3 **caractérisé** en ce que la feuille en pâte alimentaire est un biscuit.

7. Bâtonnet selon la revendication 1 **caractérisé** en ce que l'âme (8) du bâtonnet est un produit multi-couches.

25 8. Bâtonnet selon l'une quelconque des revendications 2 à 6 **caractérisé** en ce qu'entre l'âme (8) du bâtonnet et le revêtement externe, est prévue une interface (9) de liaison pour que le revêtement externe adhère au substrat constituant l'âme du bâtonnet.

30 9. Procédé de fabrication du bâtonnet selon l'une quelconque des revendications 1 à 8 **caractérisé** en ce que :

- on constitue l'âme (8) du bâtonnet et
- on dépose le revêtement (7) externe autour de l'âme par saupoudrage ou enroulement.

10. Procédé de fabrication du bâtonnet selon l'une quelconque des revendications 1 à 8 **caractérisé** en ce que :

- on dépose ou déroule une première couche externe de pâte alimentaire,

5 - sur cette première couche (7) externe, on dépose, à l'état plastique, un substrat alimentaire destiné à constituer l'âme du bâtonnet,

- éventuellement, on étale le substrat encore à l'état plastique pour constituer une couche d'épaisseur constante,

10 - sur le substrat étalé, on dépose une deuxième couche externe du type feuille de pâte alimentaire à base de farine, et

- on découpe le complexe multi-couches pour obtenir des bâtonnets.

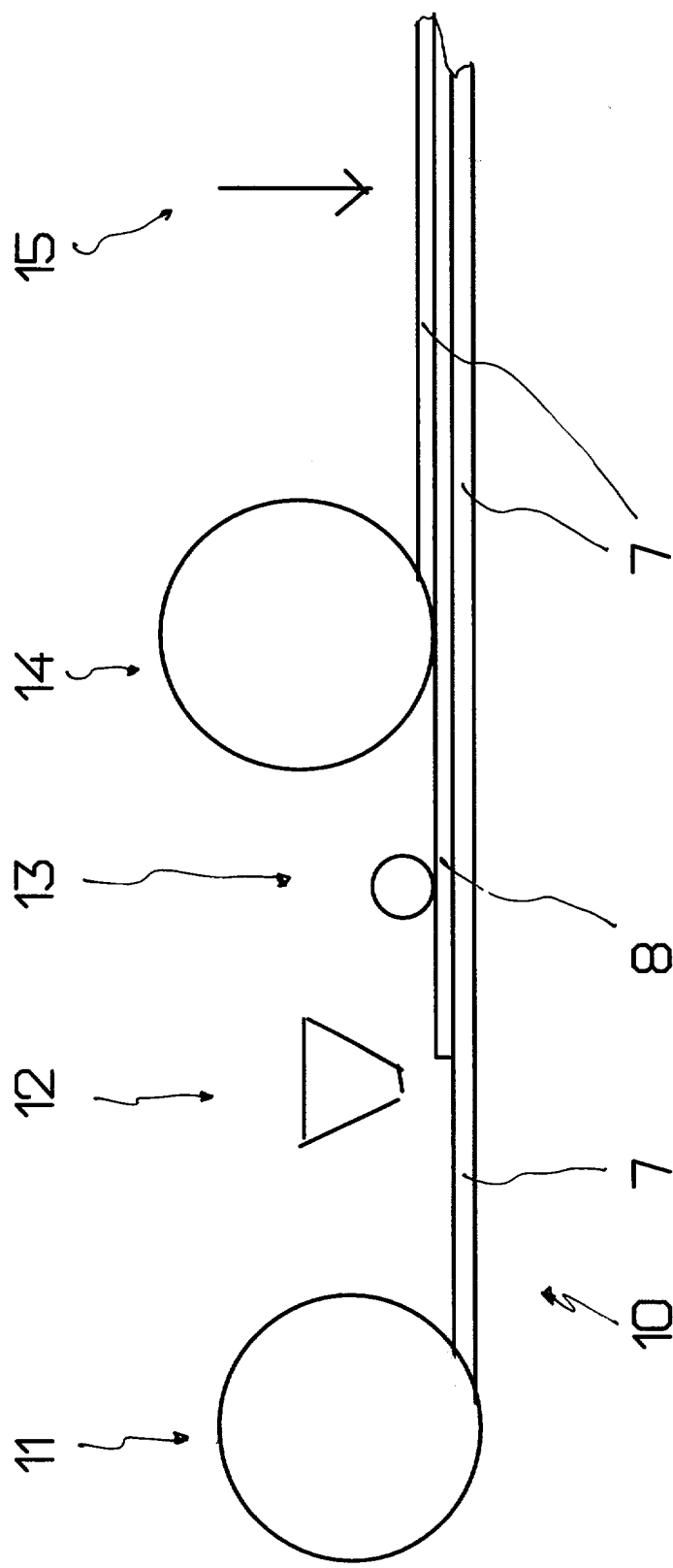
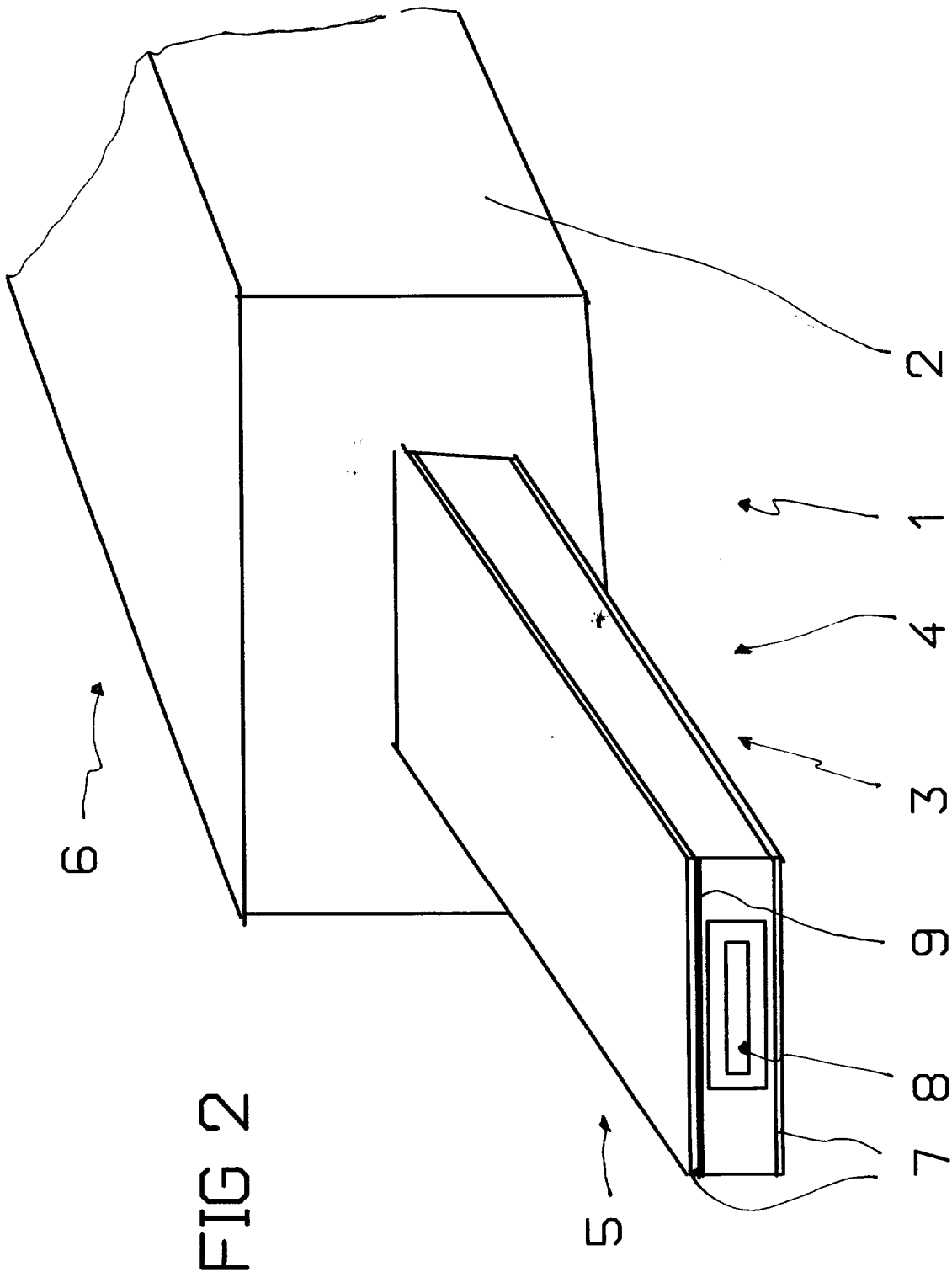
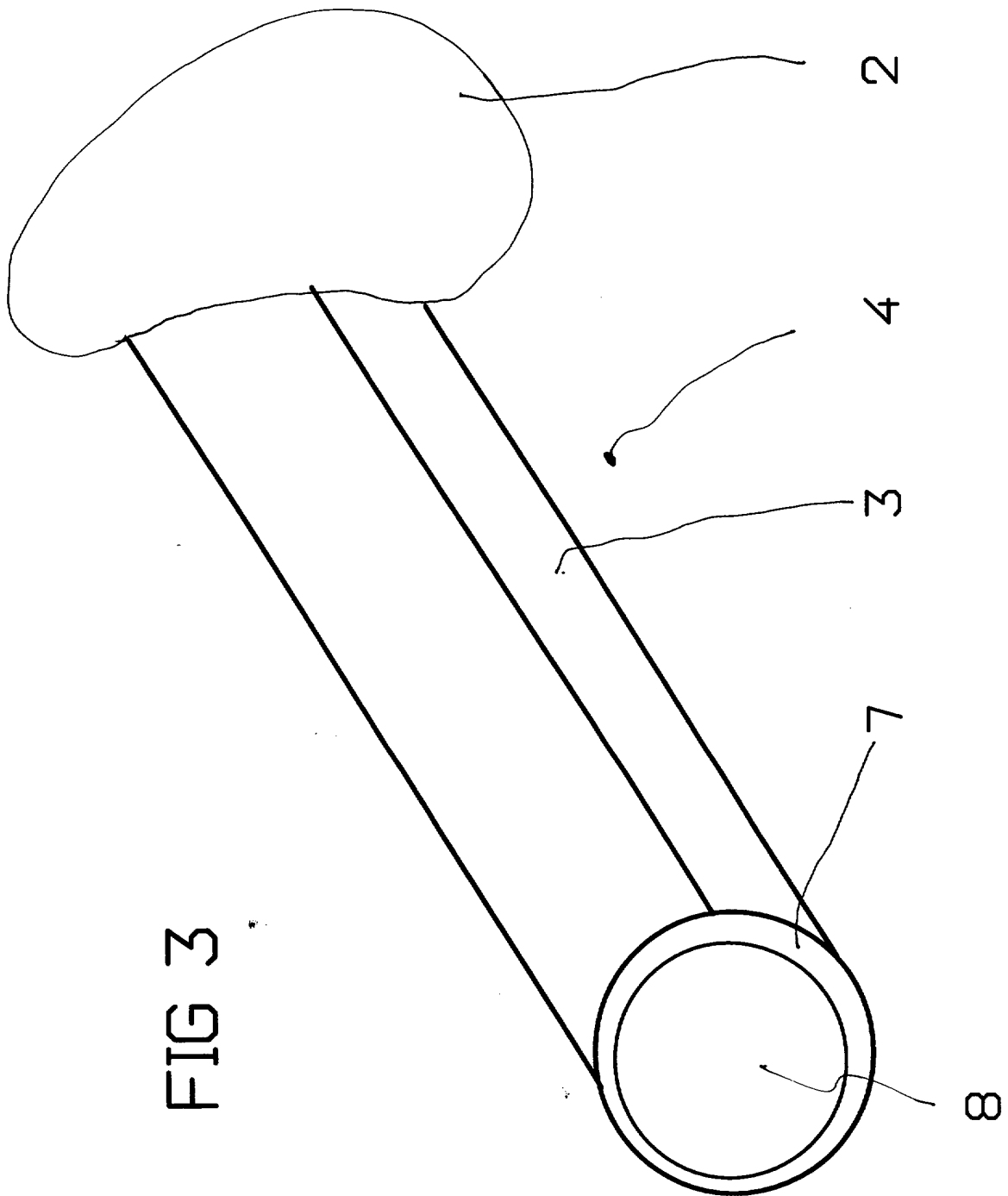


FIG 1





INSTITUT NATIONAL
de la
PROPRIETE INDUSTRIELLE

**RAPPORT DE RECHERCHE
PRELIMINAIRE**

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

N° d'enregistrement
national

FA 565260
FR 9815084

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée		
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes			
X	US 1 769 215 A (P. FIRMIN) 1 juillet 1930 (1930-07-01) * page 1, ligne 57 - ligne 70; figures 5,1 *	1		
X Y	US 1 947 010 A (ROBCLIFF V.J.) 13 février 1934 (1934-02-13) * page 1, ligne 41 - ligne 52 * * page 2, ligne 7 - ligne 11; figures * * page 2, ligne 23 - ligne 25 *	1,3,6,8, 9 5,7		
Y	US 1 747 112 A (WARREN E. GOOD) 11 février 1930 (1930-02-11) * page 1, ligne 34 - ligne 39; figures *	5,7		
X	US 1 652 789 A (H. S. MOORE) 13 décembre 1927 (1927-12-13) * page 2, ligne 16 - ligne 29; figures *	1		
X	GB 2 138 663 A (BARISH SIDNEY) 31 octobre 1984 (1984-10-31) * le document en entier *	1		
A	US 2 363 503 A (SOL DECKER) 28 novembre 1944 (1944-11-28)			
A	US 2 553 757 A (D. C. EVANS) 22 mai 1951 (1951-05-22)			
A	US 2 429 353 A (H.C.GIBSON) 21 octobre 1947 (1947-10-21)			
Date d'achèvement de la recherche		Examineur		
5 août 1999		Guyon, R		
<table border="0"><tr><td>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intercalaire</td><td>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</td></tr></table>			CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général 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
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général 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			