(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

COURBEVOIE

(11) **N° de publication :** ***3 065 207***

(à n'utiliser que pour les commandes de reproduction)

(21) **N° d'enregistrement national :** **17 53262**

(51) Int Cl[8] : ***B 65 D 85/36*** *(2017.01), B 65 D 5/02*

(12) DEMANDE DE BREVET D'INVENTION A1

(22) **Date de dépôt :** 13.04.17.

(30) **Priorité :**

(43) **Date de mise à la disposition du public de la demande :** 19.10.18 Bulletin 18/42.

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

(60) **Références à d'autres documents nationaux apparentés :**

( ) **Demande(s) d'extension :**

(71) **Demandeur(s) :** *LA BOULANGERE & CO* — FR.

(72) **Inventeur(s) :** CHAUSSEPIED GUILLAUME, JUILLAN LUCIE, D'ESTAIS MATHIAS et DEGRAND AMELIE.

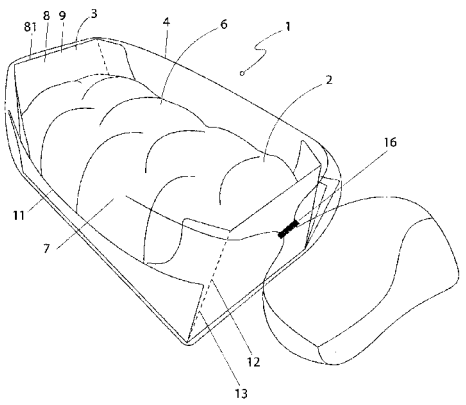
(73) **Titulaire(s) :** LA BOULANGERE & CO.

(74) **Mandataire(s) :** IPSILON.

(54) ENSEMBLE COMPRENANT UN PRODUIT DE BOULANGERIE, UN ELEMENT D'UN SEUL TENANT ET UNE ENVELOPPE SOUPLE DE SUREMBALLAGE DU PRODUIT DE BOULANGERIE ET DE L'ELEMENT D'UN SEUL TENANT.

(57) Ensemble (1) comprenant un produit (2) de boulangerie cuit, un élément (3) d'un seul tenant obtenu à partir d'un flan à base de carton et une enveloppe (4) souple de suremballage de l'élément (3) et du produit (2) de boulangerie, le produit (2) de boulangerie comprenant une face (5) du dessous et une face (6)) du dessus reliées entre elles par une surface formant le pourtour (7) du produit (2) de boulangerie et l'élément (3) d'un seul tenant étant solidarisé au moins partiellement audit produit (2) de boulangerie,

L'élément (3) vient à recouvrement au moins partiel du pourtour (7) du produit (2) de boulangerie et s'étend au moins localement au-dessus de la face (6) du; dessus du produit (2) de boulangerie pour former un rebord (8), les parties les plus hautes du rebord (8) par référence au plan formé par la face (5) du dessous du produit (2) de boulangerie, appelées parties hautes (9) du rebord (8), étant configurées pour un maintien de l'enveloppe (4) souple de suremballage qui est au moins partiellement transparente en appui sur lesdites) parties hautes (9), à distance de la face (6) de dessus du produit (2) de boulangerie.



FR 3 065 207 - A1

DOMAINE DE L'INVENTION

L'invention concerne un ensemble comprenant un produit de boulangerie, un élément d'un seul tenant et une enveloppe souple de suremballage du produit de boulangerie et de l'élément d'un seul tenant.

Elle concerne plus particulièrement un ensemble comprenant un produit de boulangerie cuit, un élément d'un seul tenant obtenu à partir d'un flan à base de carton et une enveloppe souple de suremballage de l'élément et du produit de boulangerie, le produit de boulangerie comprenant une face du dessous et une face du dessus reliées entre elles par une surface formant le pourtour du produit de boulangerie et l'élément d'un seul tenant étant solidarisé au moins partiellement audit produit de boulangerie.

ART ANTÉRIEUR

De nombreux produits de boulangerie sont présentés à la vente, conditionnés dans une enveloppe souple de suremballage.

Pour valoriser ce produit, l'enveloppe souple de suremballage doit être au moins partiellement transparente.

Si l'enveloppe souple de suremballage est en contact des reliefs du produit, cette enveloppe va avoir une topographie avec des plis ce qui perturbe la visibilité du produit.

On connaît les boîtes à gâteaux traditionnels qui peuvent avoir un couvercle partiellement transparent mais le carton à un pourtour uniforme, cache une bonne partie du produit et limite la possibilité d'éclairage direct sur le produit le rendant appétissant. En outre, la conception boîte avec couvercle est mal adaptée à des produits de boulangerie industriels en raison de son coût et de son incapacité à supporter un passage dans un four de cuisson.

De plus, le film transparent peut facilement être souillé s'il est en contact avec le produit et il peut être rayé par la garniture, il peut aussi arracher la garniture. On voit ainsi que la recherche du bénéfice de bien exposer le produit se retourne à l'encontre de l'effet recherché et peut pénaliser les ventes.

De plus, pour certaines garnitures, notamment avec des cristaux de sucre, le film peut être percé, ce qui détériore la conservation.

On est donc à la recherche de solutions permettant de préserver à faible coût de manière sûre l'aspect et l'intégrité du produit de boulangerie, depuis sa phase d'emballage jusqu'à sa phase de consommation.

BUTS ET RÉSUMÉ

Un but de l'invention est donc de proposer un ensemble du type précité, dont la conception permet de conserver de manière sûre l'aspect et l'intégrité du produit jusqu'à sa consommation.

À cet effet, l'invention a pour objet un ensemble comprenant un produit de boulangerie cuit, un élément d'un seul tenant obtenu à partir d'un flan à base de carton et une enveloppe souple de suremballage de l'élément et du produit de boulangerie, le produit de boulangerie comprenant une face du dessous et une face du dessus reliées entre elles par une surface formant le pourtour du produit de boulangerie et l'élément d'un seul tenant étant solidarisé au moins partiellement audit produit de boulangerie, caractérisé en ce que ledit élément vient à recouvrement au moins partiel du pourtour du produit de boulangerie et s'étend au moins localement au-dessus de la face du dessus du produit de boulangerie pour former un rebord, les parties les plus hautes du rebord par référence au plan formé par la face du dessous du produit de boulangerie, appelées parties hautes du rebord, étant configurées pour un maintien de l'enveloppe souple de suremballage qui est au moins partiellement transparente en appui sur lesdites parties hautes à distance de la face de dessus du produit de boulangerie.

Grâce au fait que l'élément d'un seul tenant est solidarisé, en particulier adhéré au moins partiellement au produit de boulangerie, en particulier au pourtour et à la face du dessous du produit de boulangerie, l'adhérence résultant de la cuisson du produit à l'état disposé du produit en contact avec l'élément d'un seul tenant, le maintien en position de l'élément d'un seul tenant sur le produit est garanti. Il est ainsi possible de renverser l'ensemble ou de le présenter en position débout sans nuire à la présentation dudit ensemble.

Grâce au fait que l'élément d'un seul tenant forme un rebord entourant au moins partiellement la face du dessus du produit de boulangerie, il en résulte la possibilité de maintenir à distance l'enveloppe souple de suremballage de la face du dessus du produit de boulangerie, limitant ainsi les contacts de l'enveloppe souple de suremballage avec la face du dessus du produit de boulangerie.

Selon un mode de réalisation de l'invention, l'enveloppe souple de suremballage est adaptée aux dimensions hors-tout de l'élément et du produit de boulangerie pour s'étendre, à l'état tendu, au-dessus de la face du dessus du produit de boulangerie.

La présence du rebord qui tend à écarter l'enveloppe souple de la face du dessus du produit de boulangerie combinée à la tension de l'enveloppe souple de suremballage confère à l'ensemble un aspect agréable à l'œil, à la manière d'une vitrine.

Selon un mode de réalisation de l'invention, l'enveloppe souple de suremballage est un corps tubulaire d'axe longitudinal parallèle à la face du dessous du produit de boulangerie.

Selon un mode de réalisation de l'invention, au moins deux des parties hautes en regard l'une de l'autre du rebord sont, au niveau de la face du dessus du produit de boulangerie, séparées entre elles par une zone exempte de rebord ou par une partie de rebord de hauteur inférieure, prise par référence au plan

formé par la face du dessous du produit de boulangerie.

Selon un mode de réalisation de l'invention, au moins l'une, de préférence chacune des parties hautes du rebord est munie d'au moins un raidisseur.

Ainsi, un tel élément d'un seul tenant et le produit de boulangerie qu'il entoure, sont aptes à opposer une certaine résistance à l'enveloppe souple lorsque celle-ci est refermée et à favoriser une tension de l'enveloppe souple pour un effet vitrine.

De même, de tels ensembles peuvent être superposés, sans générer un affaissement des parties hautes du rebord, qui peut ainsi continuer à remplir son office.

Selon un mode de réalisation de l'invention, le raidisseur d'au moins l'une des parties hautes du rebord est formé par un ou plusieurs plis dudit rebord, chaque pli se développant sur ledit élément au moins depuis le bord supérieur du rebord en direction de la face du dessous du produit de boulangerie. Il en résulte une simplicité de fabrication de l'ensemble.

Selon un mode de réalisation de l'invention dans lequel le raidisseur d'au moins l'une des parties hautes du rebord est formé par un pli, ledit pli est formé par rabat d'une partie de l'élément d'un seul tenant sur elle-même.

Selon un mode de réalisation dans lequel le raidisseur d'au moins l'une des parties hautes du rebord est formé par plusieurs plis, les axes des plis s'étendent de manière sensiblement parallèle.

Selon un mode de réalisation de l'invention dans lequel le raidisseur d'au moins l'une des parties hautes du rebord est formé par plusieurs plis, lesdits plis sont au nombre de deux et forment un pliage dit en Z entre eux, ou lesdits plis sont au nombre de trois et forment deux parties en regard.

Selon un mode de réalisation de l'invention dans lequel le raidisseur d'au moins l'une des parties hautes du rebord est formé par plusieurs plis, lesdits plis sont au nombre de quatre et forment, vus en coupe longitudinale du rebord, une forme quadrangulaire ou en queue d'aronde.

En variante, le raidisseur d'au moins l'une des parties hautes du rebord est formé par un bord libre arrondi dudit rebord.

L'invention a encore pour objet un procédé de préparation d'un ensemble du type précité, ledit procédé comprenant une étape de conformation de l'élément d'un seul tenant, ladite étape s'opérant par pliage du flan à base de carton à l'intérieur d'un récipient formant moule, une étape de remplissage au moins partiel dudit récipient en une préparation à cuire dudit produit alimentaire, le flan étant interposé localement entre les parois du récipient et la préparation à cuire, une étape de cuisson de ladite préparation à l'intérieur dudit récipient, une étape de démoulage, l'élément d'un seul tenant étant, à l'état sorti du moule, adhéré au produit de boulangerie cuit, et une étape d'introduction de l'élément d'un seul tenant et du produit de boulangerie à l'intérieur de l'enveloppe souple de suremballage avant fermeture de ladite enveloppe.

BRÈVE DESCRIPTION DES DESSINS

L'invention sera bien comprise à la lecture de la description suivante d'exemples de réalisation, en référence aux dessins annexés dans lesquels :

- La figure 1 représente une vue en perspective d'un ensemble conforme à l'invention.

- La figure 2 représente une vue en perspective de l'élément d'un seul tenant de l'ensemble de la figure 1 prêt à être introduit dans un récipient encore appelé gabarit.

- La figure 3 représente une vue en perspective de l'élément d'un seul tenant

de l'ensemble de la figure 1 à l'état introduit dans un récipient encore appelé gabarit.

- La figure 4 représente une vue en perspective de l'élément d'un seul tenant de l'ensemble de la figure 1 à l'état enlevé de l'enveloppe souple de suremballage.

- La figure 5 représente une vue en perspective du produit de boulangerie et de l'élément d'un seul tenant de l'ensemble de la figure 1 prêt à être consommé.

- La figure 6 représente une vue en perspective d'un autre mode de réalisation d'un ensemble conforme à l'invention.

- La figure 7 représente une vue en perspective de l'ensemble de la figure 6, le produit de boulangerie ayant été omis.

- La figure 8 représente une vue en perspective de l'élément d'un seul tenant de la figure 6 à l'intérieur d'un récipient encore appelé gabarit.

- La figure 9 représente une vue en perspective de l'élément d'un seul tenant de la figure 8 et du produit de boulangerie dans une première configuration.

- La figure 10 représente une vue en perspective de l'élément d'un seul tenant et du produit de boulangerie dans une deuxième configuration.

- Les figures 11A, 11B, 12A, 12B, 13A et 13B représentent des vues en perspective de différents modes de réalisation d'un élément d'un seul tenant, la figure 11A représentant en outre une vue du produit de boulangerie à l'état adhéré à l'élément d'un seul tenant.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE

Comme mentionné ci-dessus, l'ensemble 1 objet de l'invention comprend un

produit 2 de boulangerie cuit, un élément 3 d'un seul tenant obtenu à partir d'un flan à base de carton et une enveloppe 4 souple de suremballage de l'élément 3 et du produit 2 de boulangerie. Il doit être noté que par produit de boulangerie, on entend un produit dont la composition comprend au moins de l'eau et au moins 20 % en poids de farine. L'invention s'applique donc en particulier aux brioches, aux pains variés dont les pains viennois et les pains au lait, les quatre-quarts, et plus généralement les gâteaux (gâteaux au chocolat, marbrés...)

Par extension, l'invention s'applique également aux produits comprenant une pâte à tarte (brisée, feuilletée...) remplie par un appareil destiné à la cuisson pour réaliser une quiche, une tarte, une tourte, un flan ou autre.

Le produit de boulangerie représenté aux figures est une brioche de 500 g et de 250 mm de long.

Ce produit 2 de boulangerie, qui dans les exemples représentés est une brioche, comprend une face 5 du dessous et une face 6 du dessus reliées entre elles par une surface formant le pourtour 7 du produit 2 de boulangerie. L'élément 3 d'un seul tenant est quant à lui formé à partir d'un flan de carton.

Cet élément 3 d'un seul tenant adhère au pourtour 7 et/ou à la face 5 du dessous du produit 2 de boulangerie, cette adhérence résultant de la cuisson du produit de boulangerie au contact de l'élément 3 d'un seul tenant.

La surface de l'élément 3 d'un seul tenant au contact du produit 2 de boulangerie est de préférence réalisée imperméable à l'eau et aux graisses.

Cette surface interne est choisie pour adhérer, sous l'effet de la cuisson du produit de boulangerie, au produit de boulangerie avec lequel elle est en contact.

Le flan à base de carton constitutif de l'élément 3 d'un seul tenant présente de

préférence un grammage au moins égal à 224 g/m² pour conférer audit élément 3 une raideur suffisante.

Le flan à base de carton constitutif de l'élément 3 peut être fabriqué à partir d'un carton technique présentant une densité élevée pour lui conférer une bonne rigidité, choisi avec un grammage de 310 g/m². Les deux faces de ce carton sont revêtues d'un film PET (polytéréphtalate d'éthylène) d'épaisseur voisine de 0,2 mm pour lui conférer un bon comportement en cuisson sans émanations toxiques et protéger le carton de l'humidité et des vapeurs grasses. Ces films PET qui sont soit laminés, soit contrecollés participent également à l'amélioration du comportement mécanique du matériau à base de carton.

Cet élément 3 d'un seul tenant vient à recouvrement au moins partiel du pourtour 7 du produit 2 de boulangerie et s'étend au moins localement au-dessus de la face 6 du dessus du produit 2 de boulangerie, pour former un rebord 8 entourant au moins partiellement la face 6 du dessus du produit 2 de boulangerie.

Les parties les plus hautes du rebord 8, par référence au plan formé par la face 5 du dessous du produit 2 de boulangerie, appelées parties hautes 9 du rebord 8 sont configurées pour un maintien de l'enveloppe 4 souple de suremballage, en appui sur lesdites parties hautes 9, à distance de la face 6 du produit 2 de boulangerie.

Ainsi, la présence des parties hautes du rebord 8 empêche ou réduit le risque d'un contact de l'enveloppe 4 souple de suremballage avec la face 6 du dessus du produit 2 de boulangerie. Ce rebord 8 n'est généralement pas de hauteur constante.

Ainsi, au moins deux des parties hautes en regard l'une de l'autre du rebord 8 sont au niveau de la face du dessus du produit 2 de boulangerie, séparées entre elles par une zone 10 exempte de rebord 8 ou par une partie 11 de rebord de hauteur inférieure, prise par référence au plan formé par la face 5 du

dessous du produit 2 de boulangerie.

L'enveloppe 4 souple de suremballage, généralement réalisée à partir d'un film plastique, est au moins partiellement transparente, pour permettre la visualisation au moins partielle du produit 2 de boulangerie. Cette enveloppe 4 souple de suremballage est adaptée aux dimensions hors-tout de l'élément 3 d'un seul tenant et du produit 2 de boulangerie pour s'étendre, à l'état tendu, au-dessus de la face 6 du dessus du produit 2 de boulangerie, à l'état fermé de ladite enveloppe 4.

Comme représenté, cette enveloppe 4 souple de suremballage est un corps tubulaire d'axe longitudinal parallèle à la face 5 du dessous du produit 2 de boulangerie. L'une des extrémités de cette enveloppe 4 souple est ici fermée à l'aide d'un lien.

Pour renforcer la rigidité du rebord 8, chacune des parties hautes 9 du rebord 8 est munie d'au moins un raidisseur 12.

Ce raidisseur 12 d'au moins l'une des parties 9 hautes du rebord 8 est formé par un ou plusieurs plis 13 dudit rebord, chaque pli 13 se développant sur ledit élément 3 au moins depuis le bord 81 supérieur du rebord en direction de la face 5 du dessous du produit 2 de boulangerie. Ce ou ces plis peuvent affecter un grand nombre de formes, en fonction de la réalisation de l'élément 3 d'un seul tenant.

Dans l'exemple représenté à la figure 11B, l'élément 3 d'un seul tenant est conformé pour délimiter un fond et deux faces d'extrémité reliées par une ligne de pliage au fond. Une partie de ces faces d'extrémité s'étend au-dessus de la face du dessus du produit de boulangerie et forme les parties 9 hautes du rebord. Ces deux faces d'extrémité se prolongent chacune par des volets qui, à l'état positionné sensiblement à angle droit des faces d'extrémité, viennent former une partie des parois latérales jouxtant ledit fond. Une partie des volets constitutifs de chaque paroi latérale est rabattue sur elle-même et le pli 13

formé constitue un raidisseur de la paroi latérale, renforçant également la face d'extrémité.

La figure 11B illustre donc le cas où le raidisseur d'une partie haute du rebord est formé par un pli, et où ce pli est formé par rabat d'une partie de l'élément d'un seul tenant sur elle-même.

La figure 11A illustre le cas où le raidisseur 12 d'une partie haute du rebord est formé par un bord libre arrondi dudit rebord.

Les figures 12A à 13B illustrent les cas où le raidisseur des parties hautes du rebord est formé par plusieurs plis 13, les axes des plis 13 s'étendant de manière sensiblement parallèle. Ainsi, par exemple, à la figure 13B, les plis 13 sont au nombre de deux et forment un pliage dit en Z entre eux.

À la figure 12A, les pliages sont au nombre de trois et forment deux parties en regard.

Aux figures 12B et 13A, les plis sont au nombre de quatre et forment, vus en coupe longitudinale du rebord 8, une forme quadrangulaire ou en queue d'aronde.

Dans l'exemple représenté à la figure 1, l'élément 3 d'un seul tenant est conformé pour délimiter un fond 17, deux parois 18 latérales et deux faces 19 d'extrémité. Dans cet exemple, les parois 18 latérales et les faces 19 d'extrémité sont chacune reliées au fond 17 par une ligne 20 de pliage. Au moins une partie des deux faces 19 d'extrémité s'étend au-dessus de la face 6 du dessus du produit 2 de boulangerie et forme les parties 9 hautes dudit rebord 8.

L'élément 3 d'un seul tenant comprend des moyens 14 de liaison disposés à chaque fois entre une face d'extrémité et une paroi latérale adjacente dudit élément 3. Ces moyens 14 de liaison sont formés à partir du même flan que le

flan constitutif du fond et des parois latérales et des faces d'extrémité.

Ces moyens 14 de liaison sont disposés au moins partiellement à l'intérieur du périmètre délimité par les parois latérales et les faces d'extrémité, en configuration en volume de l'élément 3 d'un seul tenant.

Dans les exemples représentés aux figures, ces moyens 14 de liaison entre une face 19 d'extrémité et une paroi 18 latérale adjacente comprennent une paroi d'angle reliée à la face d'extrémité d'une part, et à la paroi latérale d'autre part. Cette paroi d'angle est divisée par une ligne de pliage en deux volets rabattables l'un contre l'autre pour former une paroi à soufflet dont le soufflet s'étend ici au moins partiellement à l'intérieur du volume délimité par les parois 18 latérales et les faces 19 d'extrémité, en configuration en volume dudit récipient.

La liaison par pliage entre paroi d'angle et face d'extrémité est une ligne de pliage qui forme un angle aigu avec la ligne de pliage entre ladite face d'extrémité et le fond. Cette ligne de pliage forme le raidisseur 12 de la partie 9 haute du rebord jouxtant ladite ligne.

Pour préparer un tel ensemble, on procède généralement comme suit : l'élément 3 d'un seul tenant qui peut être stocké à plat avant utilisation est conformé par pliage à l'intérieur d'un récipient 15 ou gabarit à fonction de surmoule, ou de surmoule et de moule, selon la configuration de l'élément 3 d'un seul tenant.

Dans l'exemple représenté aux figures 1 à 5, l'élément 3 d'un seul tenant présente, après conformation, une première configuration dans laquelle les parois latérales et les faces d'extrémité dudit élément 3 s'étendent en position dressée depuis le fond dudit élément, et forment avec le fond dudit élément un angle α compris entre 80 et 120°. Cet élément 3 d'un seul tenant forme ainsi un contenant ouvert par le dessus, en applique à l'intérieur du récipient 15, pour s'interposer entre le récipient et la préparation à cuire du produit de

boulangerie qui est versée ou disposée à l'intérieur du contenant formé par ledit élément 3.

L'ensemble récipient/élément d'un seul tenant/préparation à cuire du produit de boulangerie est mis à cuire, puis l'élément 3 d'un seul tenant est démoulé par sortie du récipient 15 formant surmoule. À l'état sorti du récipient, l'élément 3 d'un seul tenant est adhéré au produit 2 de boulangerie cuit, l'adhérence résultant de la cuisson. Cette adhérence permet le maintien de l'élément 3 d'un seul tenant dans sa conformation qui résulte du pliage de l'élément 3 d'un seul tenant dans le récipient 15 formant surmoule. Cet élément d'un seul tenant peut ainsi remplir la fonction de barquette de présentation à la vente du produit 2 de boulangerie.

L'élément 3 d'un seul tenant et le produit 2 de boulangerie sont introduits à l'intérieur de l'enveloppe souple de suremballage avant fermeture de l'enveloppe 4 souple de suremballage à l'aide d'un lien 16.

Pour permettre la consommation du produit 2 de boulangerie, il convient de sortir l'élément 3 d'un seul tenant et le produit 2 de boulangerie de l'enveloppe 4 souple de suremballage.

L'élément 3 d'un seul tenant peut alors être amené dans une deuxième configuration dans laquelle les parois latérales et les faces d'extrémité forment avec le fond un angle β supérieur à celui formé dans la première configuration, pour faciliter l'accès au produit 2 de boulangerie en vue de sa consommation.

Ce passage de la première à la deuxième configuration s'opère par simple traction ou poussée exercée sur les parois latérales et les faces d'extrémité, dans le sens d'un écartement des parois latérales et des faces d'extrémité du produit 2 de boulangerie, sans déchirure dudit élément 3 d'un seul tenant. On obtient alors un élément 3 d'un seul tenant se présentant sous forme d'une corbeille.

Pour améliorer l'esthétique de l'élément 3 d'un seul tenant, des découpes 21 peuvent être aménagées dans ledit élément 3. Ces découpes 21 sont illustrées uniquement à la figure 5.

Les figures 7 à 10 illustrent simplement une variante dans laquelle les parties hautes du rebord sont ménagées au niveau des parois latérales de l'élément d'un seul tenant. Dans ce mode de réalisation, la ligne de pliage entre face d'extrémité et fond est supprimée. Les raidisseurs 12 sont disposés sur les parois latérales de l'élément 3 et l'élément 3 est exempt de colle.

Les étapes de préparation d'un tel ensemble jusqu'à la consommation du produit de boulangerie sont identiques à celles décrites ci-dessus.

Dans sa deuxième configuration, l'élément 2 d'un seul tenant affecte ici plus particulièrement la forme d'un napperon, au lieu d'une corbeille.

Il faut noter que l'invention telle que décrite ici est adaptée à des produits de boulangerie de taille importante par exemple 250 mm pour une masse de 500 grammes, mais elle est aussi adaptée à des portions réduites, par exemple prévues pour la consommation individuelle. Une brioche individuelle ou muffin pourra avantageusement être emballé individuellement selon l'invention de manière valorisante pour le consommateur et pratique pour les phases d'utilisation et de consommation.

REVENDICATIONS

1. Ensemble (1) comprenant un produit (2) de boulangerie cuit, un élément (3) d'un seul tenant obtenu à partir d'un flan à base de carton et une enveloppe (4) souple de suremballage de l'élément (3) et du produit (2) de boulangerie, le produit (2) de boulangerie comprenant une face (5) du dessous et une face (6) du dessus reliées entre elles par une surface formant le pourtour (7) du produit (2) de boulangerie et l'élément (3) d'un seul tenant étant solidarisé au moins partiellement audit produit (2) de boulangerie,
caractérisé en ce que ledit élément (3) vient à recouvrement au moins partiel du pourtour (7) du produit (2) de boulangerie et s'étend au moins localement au-dessus de la face (6) du dessus du produit (2) de boulangerie pour former un rebord (8), les parties les plus hautes du rebord (8) par référence au plan formé par la face (5) du dessous du produit (2) de boulangerie, appelées parties hautes (9) du rebord (8), étant configurées pour un maintien de l'enveloppe (4) souple de suremballage qui est au moins partiellement transparente en appui sur lesdites parties hautes (9) à distance de la face (6) de dessus du produit (2) de boulangerie.

2. Ensemble (1) selon la revendication 1,
caractérisé en ce que l'enveloppe (4) souple de suremballage est adaptée aux dimensions hors tout de l'élément (3) et du produit (2) de boulangerie pour s'étendre à l'état tendu au-dessus de la face (6) du dessus du produit (2) de boulangerie.

3. Ensemble (1) selon l'une des revendications 1 ou 2,
caractérisé en ce que l'enveloppe (4) souple de suremballage est un corps tubulaire d'axe longitudinal parallèle à la face (5) du dessous du produit (2) de boulangerie.

4. Ensemble (1) selon l'une des revendications 1 à 3,
caractérisé en ce qu'au moins deux des parties hautes (9) en regard l'une de

l'autre du rebord (8) sont, au niveau de la face (6) du dessus du produit (2) de boulangerie, séparées entre elles par une zone (10) exempte de rebord (8) ou par une partie (11) de rebord de hauteur inférieure prise par référence au plan formé par la face (5) du dessous du produit (2) de boulangerie.

5. Ensemble (1) selon l'une des revendications 1 à 4,
caractérisé en ce qu'au moins l'une, de préférence chacune des parties hautes (9) du rebord (8) est munie d'au moins un raidisseur (12).

6. Ensemble (1) selon la revendication 5,
caractérisé en ce que le raidisseur (12) d'au moins l'une des parties (9) hautes du rebord (8) est formé par un ou plusieurs plis (13) dudit rebord (8), chaque pli (13) se développant sur ledit élément (3) au moins depuis le bord supérieur du rebord (8) en direction de la face (5) du dessous du produit (2) de boulangerie.

7. Ensemble (1) selon l'une des revendications 5 ou 6, du type dont le raidisseur (12) d'au moins l'une des parties hautes (9) du rebord (8) est formé par un pli (13),
caractérisé en ce que ledit pli (13) est formé par rabat d'une partie de l'élément (3) d'un seul tenant sur elle-même.

8. Ensemble (1) selon l'une des revendications 5 ou 6, du type dont le raidisseur (12) d'au moins l'une des parties hautes (9) du rebord (8) est formé par plusieurs plis (13),
caractérisé en ce que les axes des plis (13) s'étendent de manière sensiblement parallèle.

9. Ensemble (1) selon l'une des revendications 5, 6 ou 8,
caractérisé en ce que lesdits plis (13) sont au nombre de deux et forment un pliage dit en Z entre eux ou lesdits plis (13) sont au nombre de trois et forment deux parties en regard.

10. Ensemble (1) selon l'une des revendications 5, 6 ou 8,
caractérisé en ce que le raidisseur (12) d'au moins l'une des parties (9) hautes du rebord (8) est formé par un bord libre du rebord (8) arrondi.

FIG 1

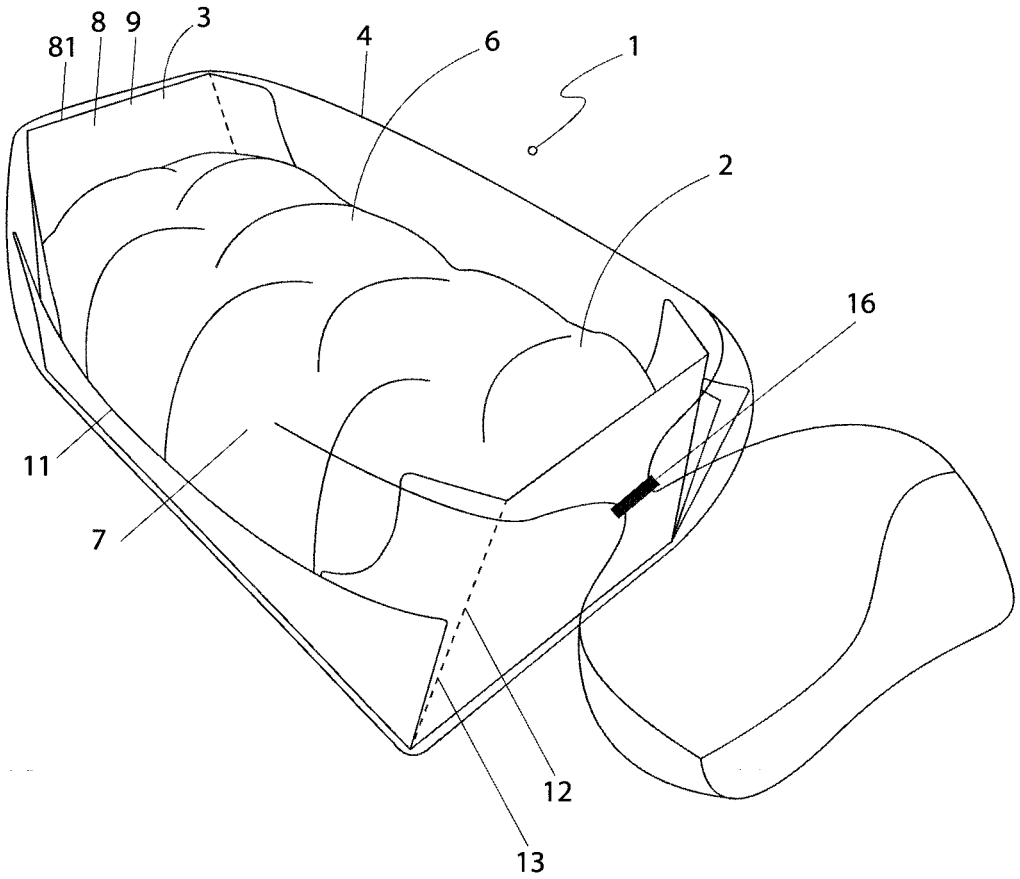


FIG 2

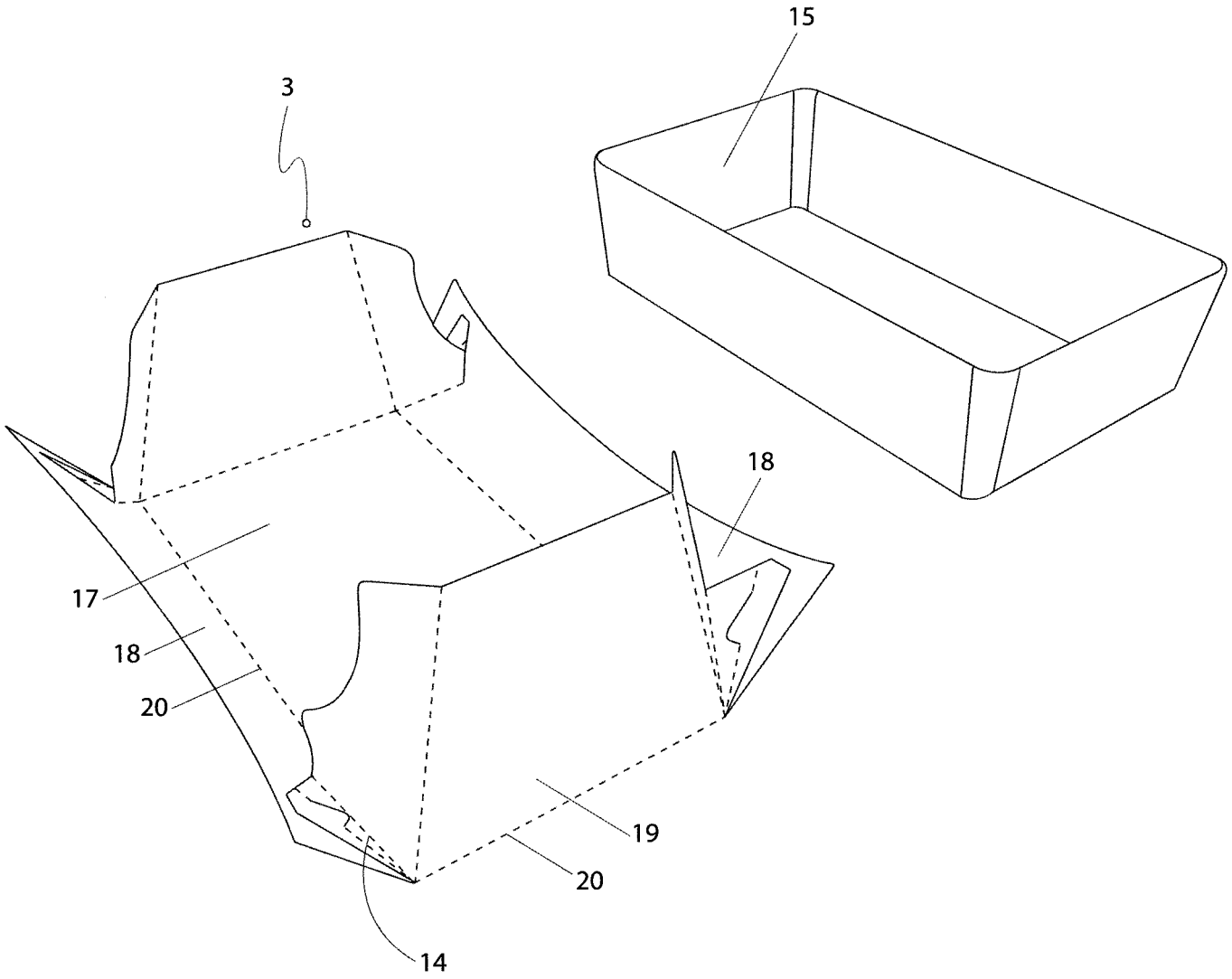


FIG 3

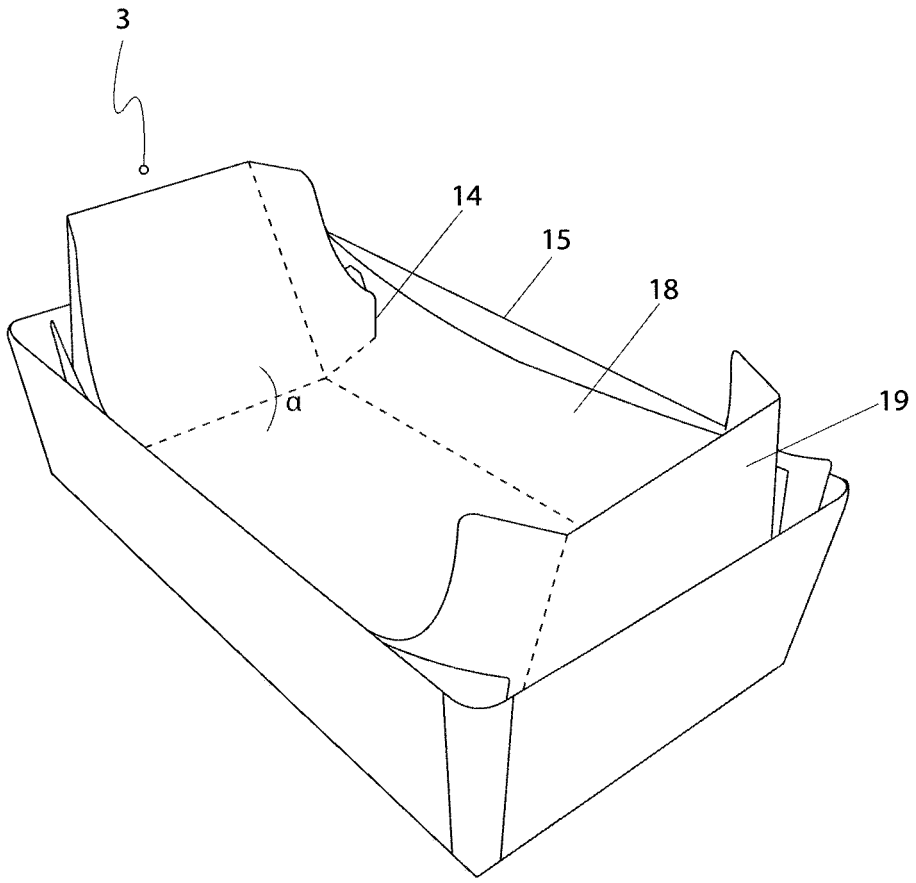


FIG 4

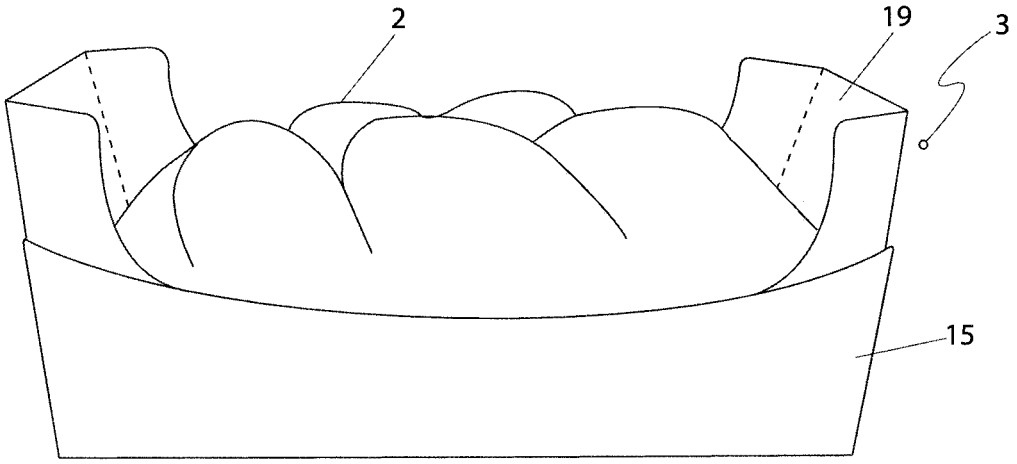


FIG 5

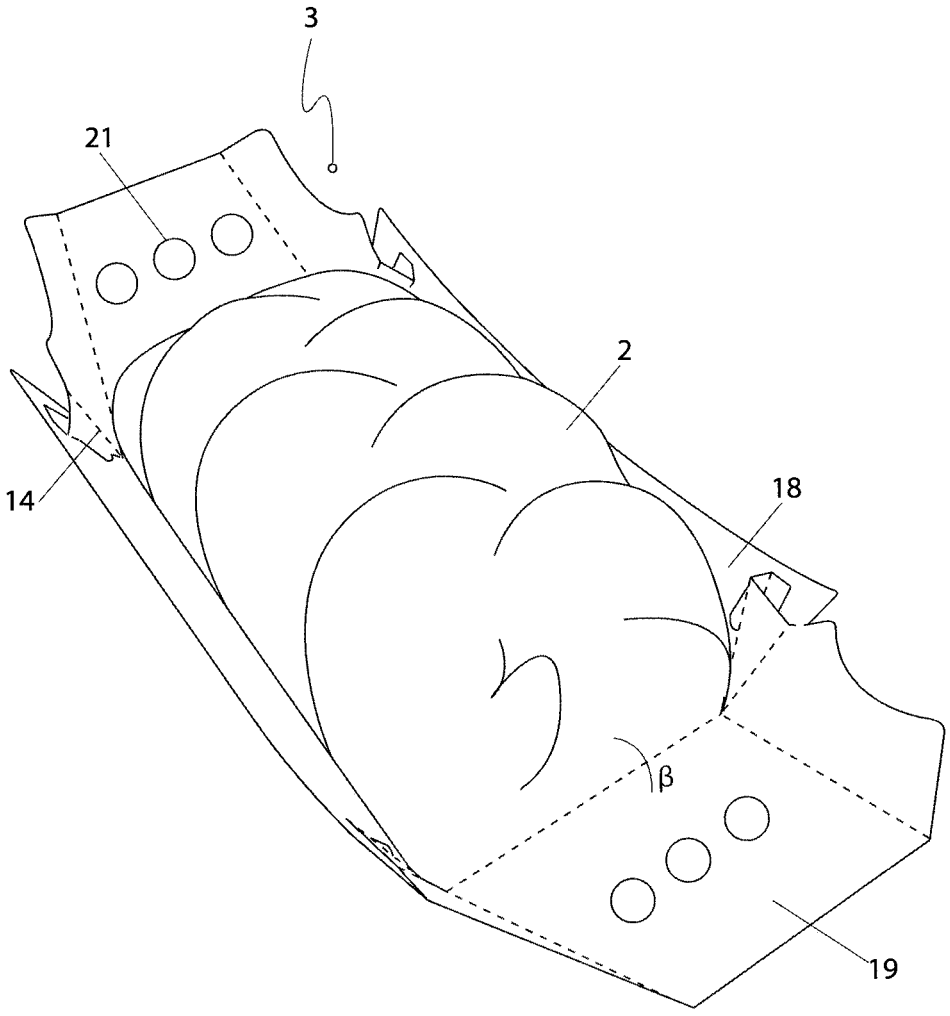


FIG 6

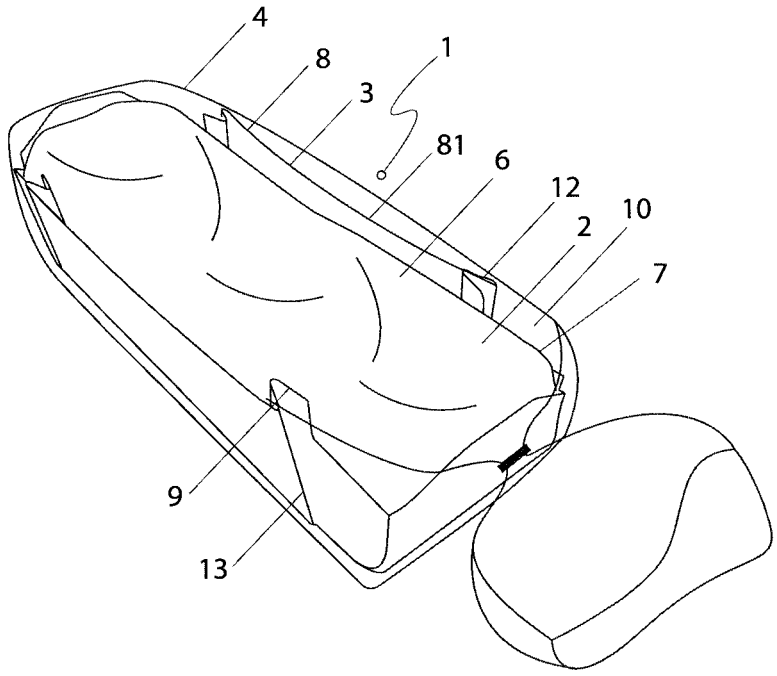


FIG 7

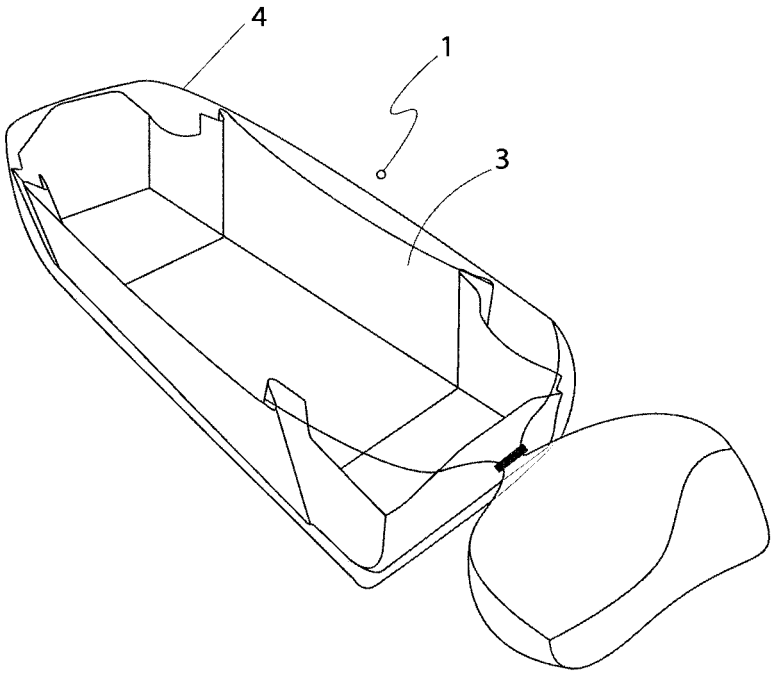


FIG 8

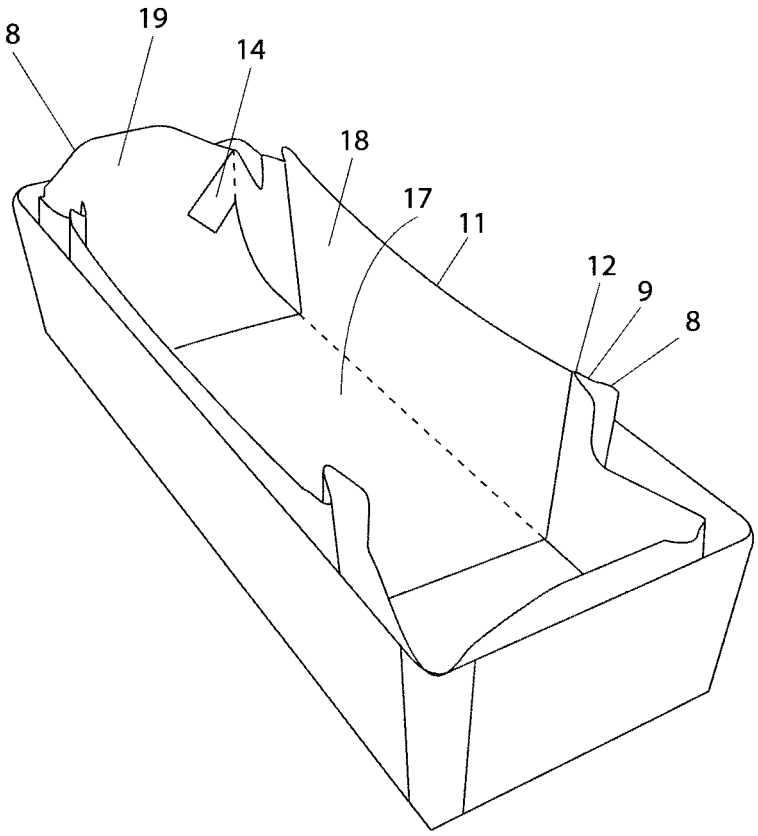


FIG 9

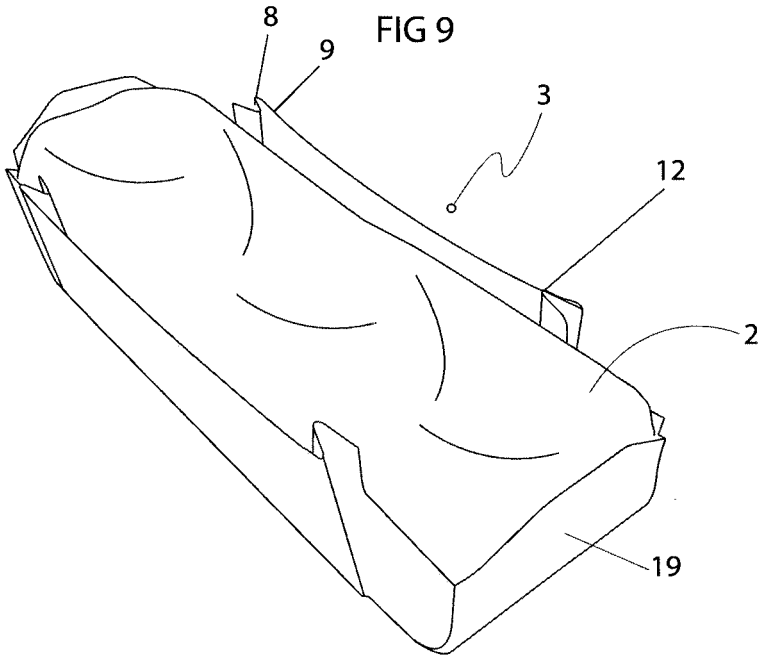


FIG 10

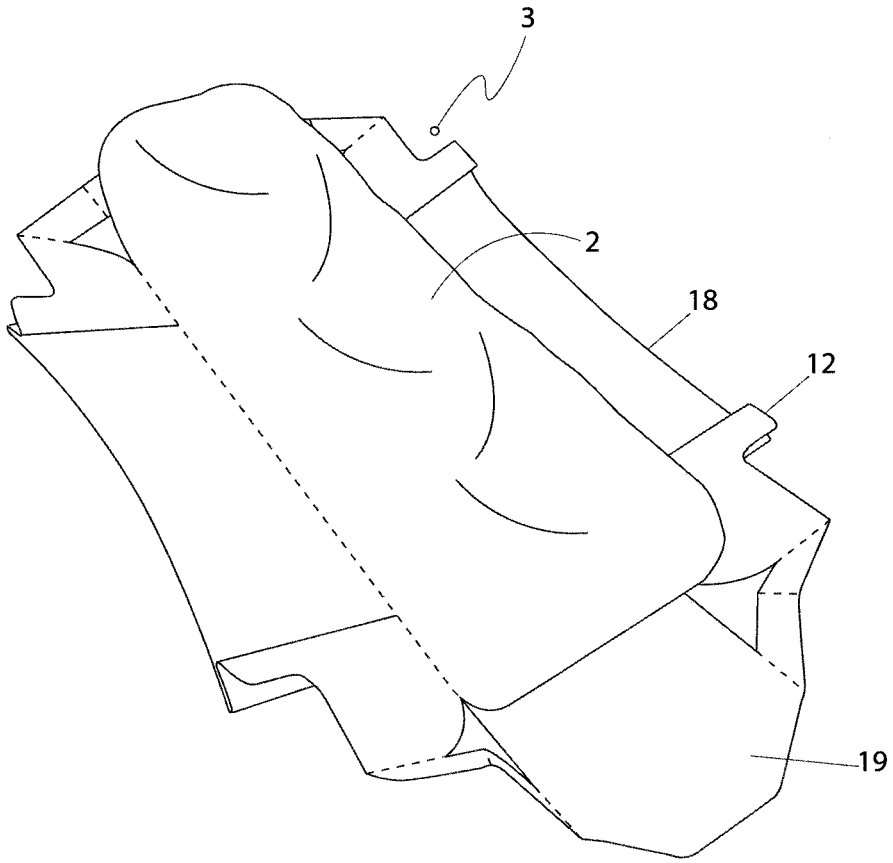


FIG11A

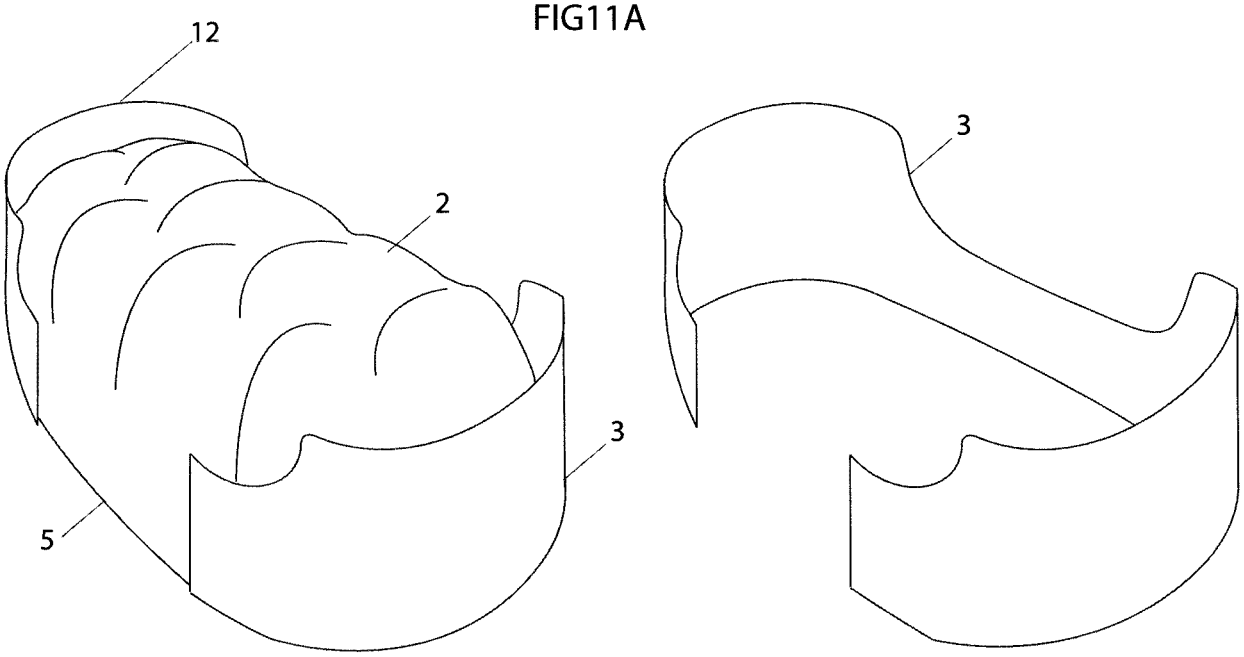


FIG11B

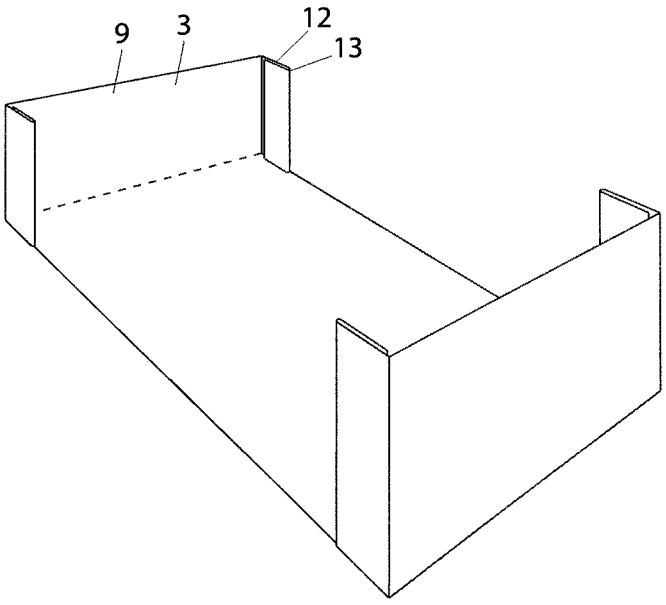


FIG 12A

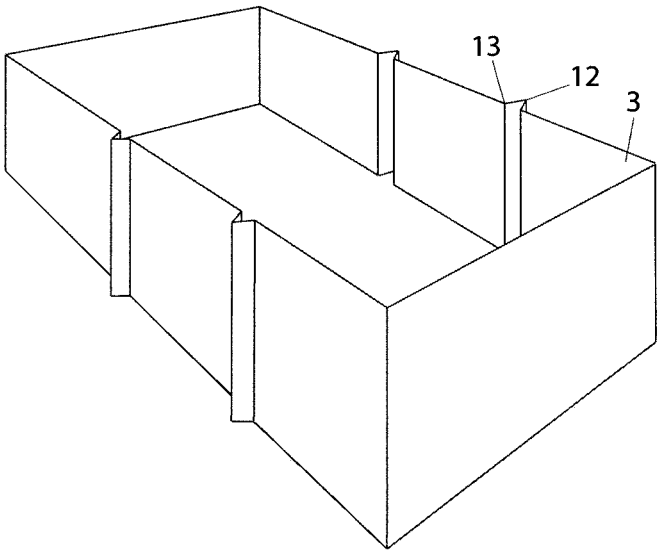


FIG 12B

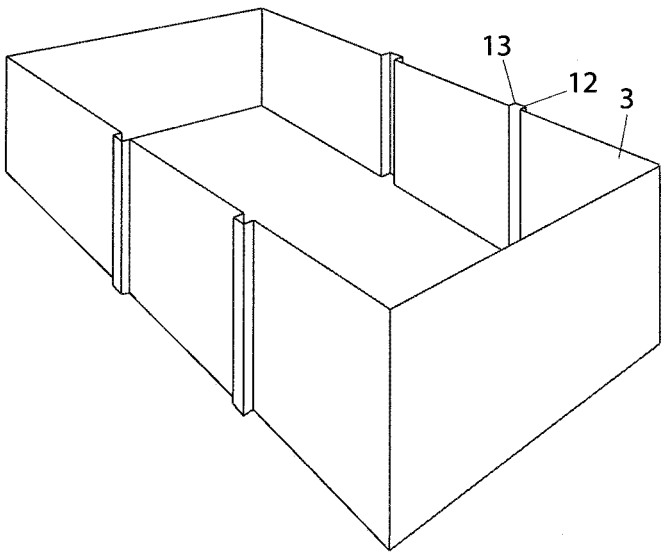


FIG 13A

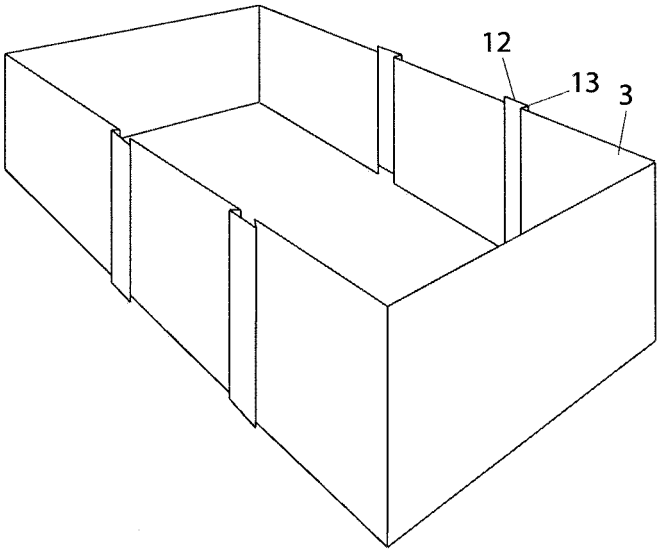
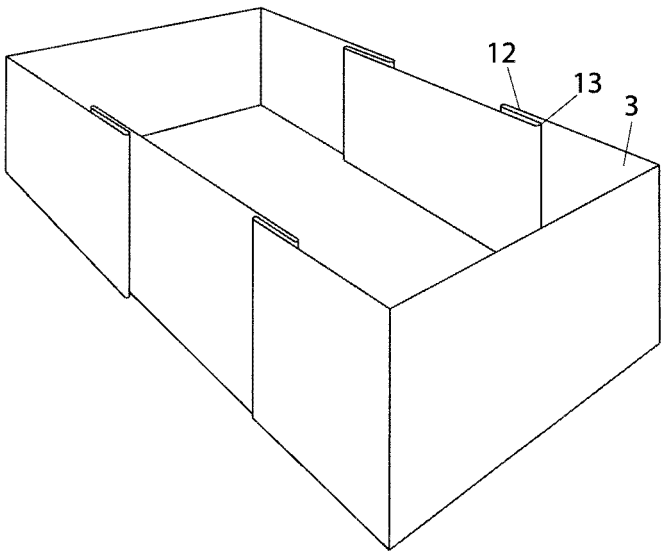


FIG 13B



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

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

N° d'enregistrement national

FA 838044
FR 1753262

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	US 2 295 478 A (JASON JR WILLIAM E) 8 septembre 1942 (1942-09-08) * page 1, colonne 1, ligne 40 - page 1, colonne 2, ligne 55 * * figures 1-5 *	1-10	B65D5/02
X	US 2 200 867 A (WELTMER TRACY C) 14 mai 1940 (1940-05-14) * page 1, colonne 1, ligne 19 - page 1, colonne 2, ligne 26 * * figures 1, 2 *	1-5	
A	DE 86 12 900 U1 (UNILEVER) 10 septembre 1987 (1987-09-10) * page 3, alinéa 1 * * page 4, alinéa 2-5 * * figures 1, 2 *	1,7	
A	US 6 270 003 B1 (HIRANO KUNIHIRO [JP]) 7 août 2001 (2001-08-07) * colonne 4, ligne 51 - colonne 5, ligne 5 * * figures 6, 11a, 11b *	1,8,9	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC) B65D A21B
A	US 2015/114873 A1 (VESTWEBER CHARLES EDWIN [US]) 30 avril 2015 (2015-04-30) * abrégé; figure 4 *	1	

Date d'achèvement de la recherche: 5 décembre 2017

Examinateur: Piolat, Olivier

CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS

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

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

EPO FORM 1503 12.99 (P04C14)

ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 1753262 FA 838044

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.
Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du 05-12-2017
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 2295478 A	08-09-1942	AUCUN	
US 2200867 A	14-05-1940	AUCUN	
DE 8612900 U1	10-09-1987	DE 8612900 U1	10-09-1987
		EP 0249260 A2	16-12-1987
		ES 2030049 T3	16-10-1992
		GR 3004036 T3	31-03-1993
US 6270003 B1	07-08-2001	AUCUN	
US 2015114873 A1	30-04-2015	AUCUN	

EPO FORM P0465