

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
COURBEVOIE

①1 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

3 128 355

②1 N° d'enregistrement national : 21 11283

⑤1 Int Cl⁸ : A 23 L 13/60 (2022.01), A 23 L 7/00, 19/00, A 23 P 30/00

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 25.10.21.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 28.04.23 Bulletin 23/17.

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) : N CONSEIL Société — FR.

⑦2 Inventeur(s) : foloppe nicolas.

⑦3 Titulaire(s) : N CONSEIL Société.

⑦4 ~~Mêlée de~~ viandes et légumes hachés pour
fabrication de steak haché, boulettes et saucisses.
⑤7 L'invention concerne une Mêlée de viande et de lé-

gumes hachés pour fabrication de steak haché, boulettes et saucisses, permettant d'assembler à proportions équitables viande et légumes, eux-mêmes répartis parfaitement entre féculents et légumes verts.

Cette mēlée peut être agrémentée de divers composants (fromages, épices, marinades...).

La mēlée peut être présentée en forme de steaks reconstitués, saucisses, boulettes, nuggets, paupiette, chair.

Elle peut être distribuée de manière crue, fraîche, surgelée ou encore cuite.

Ce processus d'assemblage propose au consommateur un produit exclusif, équilibré, permettant de réduire la consommation de viande tout en ayant les valeurs nutritionnelles recommandées par l'OMS.

Cette mēlée est exploitable à échelle industrielle de par sa consistance spécifique obtenue grâce aux matières premières choisies, ce qui permet de l'utiliser dans la conception de divers produits (saucisses, farce, paupiettes, etc).

FR 3 128 355 - A1



Description

Titre de l'invention : Mêlée de viandes et légumes hachés pour fabrication de steak haché, boulettes et saucisses

- [0001] La présente invention concerne un procédé de fabrication et d'assemblage de viandes et de légumes permettant d'obtenir un équilibre nutritif alimentaire ; ainsi qu'une solution technique d'assemblage de ces matières.
- [0002] A ce jour, seuls des produits issus d'un assemblage de soja et de divers ingrédients permettent un apport nutritif suffisant et sont réalisables à échelle industrielle. De plus, ceux-ci nécessitent un apport important d'additifs pour permettre la tenue du produit, ainsi que d'exhausteurs de goût afin de le rendre appétant.
- [0003] L'invention présentée permet l'utilisation de matières premières à l'état naturel, mais également une tenue du produit fini sans utilisation de liants tout en respectant un apport nutritionnel équilibré.
- [0004] La mēlée de viande et légumes contenant 50% de viande et 50% de légumes est un procédé unique apportant un équilibre parfait entre l'apport de protéines et autres nutriments.
- [0005] La teneur en féculents et légumes verts est elle aussi réalisée en équilibre de 50% pour chaque catégorie. Le choix spécifique des légumes et des viandes choisis, permet la tenue naturelle du produit fini. La mēlée est obtenue par le biais de l'utilisation d'un hachoir à viande. Les viandes sont hachées séparément des légumes, car ces derniers seront hachés plus finement afin d'avoir une cuisson homogène de l'ensemble. Une fois les viandes et légumes hachés, les 2 sont mélangés et assaisonnés voir agrémentés d'ingrédients supplémentaires comme du fromage ou des épices.
- [0006] Visuellement, la mēlée laisse apparaître un marquant de légumes hachés donnant un côté coloré au produit en fonction des légumes utilisés.
- [0007] L'invention proposée peut être réalisée de la façon suivante :
- [0008] – Hachage de la viande pouvant être réalisé à partir d'une ou plusieurs espèces de viandes à l'aide d'un hachoir à viande muni d'une grille de calibre allant de 4 à 6 selon les besoins et espèces travaillées.
- Hachage des légumes à l'aide d'un hachoir muni d'une grille de 2 à 4 selon les légumes et/ou féculents travaillés.
- Assemblage des légumes et de la viande qui sont ensuite mélangés et assaisonnés dans un mélangeur. Cet assaisonnement permet la conservation du produit fini et l'équilibre gustatif.
- L'ajout d'ingrédients supplémentaires est possible à l'aide d'un mélangeur selon les goûts et besoins.

- Il est possible de moduler les types de viandes et légumes travaillés afin d'obtenir un objectif nutritionnel et alimentaire variant selon le consommateur visé (collectivités, régimes spécifiques, croyances religieuses, etc.)
- [0009] Le résultat de ce mélange appelé « mée » peut être ensuite utilisé tel quel ou travaillé en steak reconstitué, saucisse, boulettes, nuggets, chair, légumes farcis et autres.
- [0010] Ce produit peut être commercialisé cru ou cuit, frais ou surgelé, à destination de particuliers ou de professionnels.
- [0011] Le procédé répond à un phénomène de société car se veut respectueux de l'environnement et de la santé de par son utilisation économe de la viande tout en satisfaisant les envies des consommateurs.
- [0012] Ce procédé d'assemblage de légume et de viande hachés est réalisé au mélangeur avec des proportions de viandes et de végétaux égales. La partie végétale est elle-même équitablement répartie entre légumes et féculents. Cet équilibre permet la tenue du produit sans l'utilisation de liant. Également, la proportion de viande choisie permet un apport de protéine cohérent.
- [0013] De plus, la méthode de hachage utilisée, différente pour chaque matière utilisée, permet un aspect homogène du produit ainsi qu'une cuisson optimale pour chaque matière de la mée.

Revendications

- [Revendication 1] Procédé de fabrication et d'assemblage de viandes et légumes hachés caractérisé en ce qu'il comprend :
- Hachage de la viande au moyen d'un hachoir à viande muni d'une grille ;
- Hachage des légumes au moyen d'un hachoir muni d'une grille de calibre inférieur au calibre de la grille dudit hachoir à viande ; et assemblage de la viande et des légumes hachés dans les pourcentages de 50% / 50% au moyen d'un mélangeur ; et ajout d'un assaisonnement ou fromage à l'assemblage obtenu dans le mélangeur.
- [Revendication 2] Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que la partie légumes soit divisée entre légumes verts et féculents de manière équitable.

RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

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

N° d'enregistrement
national

FA 906759
FR 2111283

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 2020/093167 A1 (PATTILLO AUGUSTUS H [US]) 26 mars 2020 (2020-03-26) * le document en entier * * exemple 9 * -----	1, 2	A23L13/60 A23L7/00 A23L19/00 A23P30/00
X	DE 20 2018 100688 U1 (DOSE RANDOLF [DE]) 21 février 2018 (2018-02-21) * le document en entier * -----	1, 2	
X	FR 2 715 804 A1 (RAGOUB LAHOUCINE [FR]) 11 août 1995 (1995-08-11) * le document en entier * -----	1, 2	
X	WO 2007/137125 A2 (SOLAE LLC [US]; MCMINDES MATTHEW K [US] ET AL.) 29 novembre 2007 (2007-11-29) * le document en entier * -----	1, 2	
X	Pieter Hermans: "Rebel Meat introduces a hybrid hamburger, against waste of materials", / 1 mars 2020 (2020-03-01), XP055958829, Extrait de l'Internet: URL: https://healthynutritionconference.com/innovation/rebel-meat-introduces-a-hybrid-hamburger/ [extrait le 2022-09-08] * le document en entier * ----- -/--	1	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
			A23L A22C

Date d'achèvement de la recherche

8 septembre 2022

Examineur

Piret-Viprey, E

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

RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

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

N° d'enregistrement
national

FA 906759
FR 2111283

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		
A	Anonymous: "REWE Introduces 'Better Half' Meat Products With 50% Vegetables ; ESM Magazine", , 8 juillet 2021 (2021-07-08), XP055958817, Extrait de l'Internet: URL:https://www.esmmagazine.com/private-label/rewe-introduces-better-half-meat-products-made-50-vegetables-139333 [extrait le 2022-09-08] * le document en entier * -----	1,2	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
A	Anonymous: "What will attract consumers to 'hybrid' meat products? - Just Food", , 8 mars 2021 (2021-03-08), XP055958826, Extrait de l'Internet: URL:https://www.just-food.com/analysis/what-will-attract-consumers-to-hybrid-meat-products/ [extrait le 2022-09-08] * le document en entier * -----	1,2	
A	Anonymous: "Meat Hybrid: 50% meat/50% vegetables", , 11 juillet 2019 (2019-07-11), XP055958815, Extrait de l'Internet: URL:https://www.orfifoodingredients.nl/publications [extrait le 2022-09-08] * le document en entier * -----	1,2	
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
8 septembre 2022		Piret-Viprey, E	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS		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	
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			

1

EPO FORM 1503 12.99 (P04C14)

ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE **RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 2111283 FA 906759**

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 **08-09-2022**
 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 2020093167 A1		26-03-2020	CN 113056202 A	29-06-2021
			EP 3852543 A1	28-07-2021
			US 2020093155 A1	26-03-2020
			US 2020093167 A1	26-03-2020
			US 2022000159 A1	06-01-2022
			US 2022117276 A1	21-04-2022
			US 2022117282 A1	21-04-2022
			WO 2020061502 A1	26-03-2020

DE 202018100688 U1		21-02-2018	AUCUN	

FR 2715804 A1		11-08-1995	AUCUN	

WO 2007137125 A2		29-11-2007	BR PI0711212 A2	18-10-2011
			CA 2652384 A1	29-11-2007
			DK 2020875 T3	23-03-2015
			EP 2020875 A2	11-02-2009
			EP 2364601 A2	14-09-2011
			ES 2532594 T3	30-03-2015
			ES 2539918 T3	07-07-2015
			JP 2009537178 A	29-10-2009
			KR 20090009990 A	23-01-2009
			KR 20100063828 A	11-06-2010
			PL 2020875 T3	30-06-2015
			PL 2364601 T3	31-08-2015
			RU 2008150304 A	27-06-2010
			WO 2007137125 A2	29-11-2007
