

19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
COURBEVOIE

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

3 146 465

21 N° d'enregistrement national : 23 02109

51 Int Cl<sup>8</sup> : B 67 B 3/00 (2023.01), B 65 D 41/00, 43/03, 43/08, 53/06, 53/02, B 29 C 51/14

12 DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

22 Date de dépôt : 07.03.23.

30 Priorité :

43 Date de mise à la disposition du public de la demande : 13.09.24 Bulletin 24/37.

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) : *TECHNA Société par actions simplifiée* — FR.

72 Inventeur(s) : WALTER Philippe, LANG Freddy et RIDE Christophe.

73 Titulaire(s) : *TECHNA Société par actions simplifiée.*

74 Mandataire(s) : Cabinet Bléger-Rhein-Poupon.

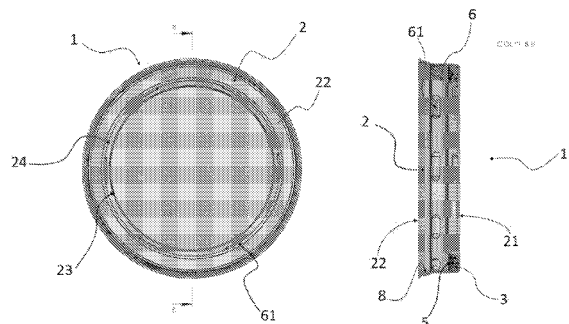
54 Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable pour bocaux avec couvercle séparé, et système de fermeture susceptible d'être obtenu par le procédé.

57 Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable pour bocaux avec couvercle séparé, et système de fermeture susceptible d'être obtenu par le procédé

L'invention concerne un procédé de fabrication d'un système de fermeture (1), ainsi qu'un tel système susceptible d'être obtenu par le procédé, comportant un couvercle (2) et un joint d'étanchéité (3), positionné au niveau du chant d'une bague supérieure d'un contenant (4) à refermer.

Le couvercle est fabriqué en matériau multicouche comprenant deux couches de PP encadrant une couche barrière EVOH, ledit couvercle comportant sur sa face inférieure (21), une rainure circulaire (5) logeant le joint d'étanchéité, une portion centrale (23) dudit couvercle formant un dôme convexe (23a) relevé vers l'extérieur avant mise sous vide et apte à devenir concave (23b) lors de la mise sous vide, tandis qu'une gorge circulaire (24) entourant le dôme convexe (23a), est ménagée au niveau de la face supérieure (22) du couvercle, ce dernier étant par ailleurs muni, sur l'ensemble de son pourtour, d'un rebord de fermeture (6) comportant des encoches de fermeture (61).

Figure pour l'abrégié : Fig.1



FR 3 146 465 - A1



## Description

### **Titre de l'invention : Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable pour bocaux avec couvercle séparé, et système de fermeture susceptible d'être obtenu par le procédé**

- [0001] La présente invention concerne le domaine général des contenants utilisés dans l'industrie alimentaire et, plus particulièrement, des contenants en verre, type bocaux, destinés à être refermés hermétiquement par un couvercle, avant pasteurisation - stérilisation (appertisation), mise sous vide et conservation.
- [0002] La présente invention concerne, plus particulièrement, un procédé de fabrication d'un système de fermeture, de type couvercle, en une matière multicouches constituée, au moins, d'une couche EVOH (éthylène alcool vinylique) en sandwich entre deux couches de polypropylène épais, ledit procédé incluant par ailleurs l'intégration, préférentiellement de manière automatisée, d'un joint d'étanchéité au niveau de la surface interne du couvercle, destinée à venir en contact avec un contenant à refermer.
- [0003] Traditionnellement, dans l'état de la technique, afin de conserver des aliments divers, il est connu depuis de très nombreuses années, de les placer dans des contenants, en particulier des bocaux, généralement en verre, avant de refermer hermétiquement ces derniers au moyen d'un couvercle puis de les stériliser à une température supérieure à 100°C, ou bien de les pasteuriser, à une température inférieure ou égale à 100°C.
- [0004] Cette étape peut être notamment réalisée au moyen d'un stérilisateur autoclave, et permet une réduction importante de la charge des micro-organismes présents dans le produit et/ou la préparation alimentaire de base, évitant ainsi tout développement microbien, pour une conservation plus ou moins de longue durée des aliments selon le traitement thermique appliqué. Cette étape nécessite au préalable la mise sous vide du contenant avec ce dispositif de fermeture.
- [0005] Cela étant, la fermeture des bocaux en verre, avec couvercle séparé et joint d'étanchéité, rencontre actuellement une problématique, en particulier dans la pose du joint et dans la mise en place du couvercle, avec ledit joint, sur la partie supérieure, ou bague, du bocal.
- [0006] En effet, la pose du joint sur la face inférieure d'un couvercle en verre est un travail qui ne peut être réalisé que manuellement et individuellement pour chaque bocal à préparer, mobilisant, par conséquent, du personnel en nombre.
- [0007] Il en est de même pour la pose du couvercle avec le joint sur le bocal.
- [0008] En outre, le couvercle, muni du joint, doit être maintenu, par exemple au moyen d'au moins deux clips, ou par une anse métallique, sur le bocal, pendant la phase de stéri-

lisation (appertisation) ou de pasteurisation, les clips pouvant être retirés après refroidissement.

- [0009] Or, la pose du joint sur la face inférieure du couvercle, de même que la pose du couvercle et du joint sur le contenant, sont des opérations difficilement automatisables, ce qui engendre un coût de main d'œuvre important pour l'utilisateur, et nuit au développement de gammes de produits alimentaires dans de tels contenants dans les milieux industriels ou semi industriels.
- [0010] En conséquence, la mise en œuvre de ce type de bocaux en verre est délaissée par les industriels, mais également par les artisans, le procédé de pose du joint sur le couvercle, et de l'ensemble ainsi constitué sur le bocal, étant chronophage et compliqué.
- [0011] A noter également que l'utilisation de verre pour le couvercle est source de fragilité lors des manipulations.
- [0012] Également, le couvercle est, dans certains cas, aussi lourd, voire même plus lourd que le bocal en lui-même, en particulier lorsque ce dernier consiste en un petit modèle de bocal.
- [0013] Un autre inconvénient de ce type de bocaux une fois stérilisés réside dans le fait que, après une première ouverture, un bocal fermé par un couvercle amovible et séparé, avec joint, ne peut plus être refermé de façon semi étanche pour une consommation décalée, une fois le bocal entamé.
- [0014] La présente invention se veut à même de remédier, au moins en partie, aux inconvénients des procédés exclusivement manuels, de pose de joint au niveau d'un couvercle et de pose de l'ensemble couvercle et joint au niveau de la bague du bocal mis en œuvre dans l'état de la technique, en proposant un procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable pour bocaux avec couvercle séparé en un matériau plastique multicouches.
- [0015] A cet effet, l'invention concerne, plus particulièrement, un procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable comprenant un couvercle et un joint d'étanchéité, destiné à venir refermer hermétiquement un contenant, notamment un bocal en verre, ledit joint d'étanchéité étant positionné au niveau du chant d'une bague supérieure que comporte ledit contenant, ledit procédé étant caractérisé en ce qu'il comporte, au moins, les étapes suivantes, prises dans l'ordre :
- [0016] – formation, par extrusion, d'un rouleau mère multicouches comportant au moins deux couches de polypropylène (PP) résistant à une température comprise entre 100°C et 150°C, qui encadrent une couche barrière centrale d'éthylène alcool vinylique (EVOH), ledit rouleau mère multicouches étant apte au contact alimentaire ;
- [0017] – thermoformage et découpe, à partir dudit rouleau mère multicouches, du couvercle,

au moyen de moules de formage, en sorte que ledit couvercle obtenu comporte, au moins, au niveau de sa face inférieure, une rainure circulaire constituant un logement pour le joint d'étanchéité destiné à venir en contact avec le chant de la bague supérieure du contenant, une portion centrale dudit couvercle formant un dôme convexe relevé vers l'extérieur avant mise sous vide et apte à se rétracter pour devenir concave lors de la mise sous vide, tandis qu'une gorge circulaire entourant le dôme convexe, est ménagée au niveau de la face supérieure du couvercle, ce dernier étant par ailleurs muni sur l'ensemble de son pourtour d'un rebord de fermeture comportant une pluralité d'encoches de fermeture aptes à coopérer avec ladite bague supérieure dudit contenant ;

- [0018] – dépose dudit joint d'étanchéité dans la rainure circulaire de la face inférieure du couvercle pour obtenir ledit système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable ;
- [0019] – éventuellement, refroidissement dudit système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable.
- [0020] Selon des exemples de réalisation du procédé :
- [0021] - ledit joint d'étanchéité est un joint préformé.
- [0022] - ledit joint d'étanchéité est déposé sous forme liquide ou pâteuse dans ladite rainure circulaire, avant une phase de polymérisation.
- [0023] Dans une variante de réalisation du procédé de l'invention, dans la première étape de celui-ci, il y a formation, par extrusion, d'un rouleau mère multicouches PP-EVOH-PP- polymère souple, la couche de polymère souple constituant le joint d'étanchéité dans la rainure circulaire.
- [0024] Selon des exemples de réalisation du procédé, aussi bien lorsque le joint d'étanchéité est déposé dans la rainure circulaire, que lorsque celui-ci est directement intégré au rouleau mère multicouches :
- [0025] - la couche de polypropylène comporte des pigments de couleur.
- [0026] - la couche barrière EVOH présente une épaisseur comprise entre 10 µm à 10% de l'épaisseur totale du rouleau mère multicouches.
- [0027] - ledit couvercle obtenu par thermoformage comporte également une languette d'ouverture.
- [0028] - ledit couvercle obtenu par thermoformage comporte également un pourtour de finition conique formant un évasement au niveau de la face supérieure du couvercle.
- [0029] L'invention concerne, également un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable susceptible d'être obtenu au moyen du procédé de fabrication conforme à l'invention.
- [0030] Celui-ci comporte un couvercle et un joint d'étanchéité, destiné à venir refermer hermétiquement un contenant, notamment un bocal en verre, ledit joint d'étanchéité étant alors positionné au niveau du chant d'une bague supérieure que comporte ledit

contenant, ledit système de fermeture étant caractérisé en ce que ledit couvercle est fabriqué en matériau plastique multicouches apte au contact alimentaire et comprenant au moins deux couches de polypropylène (PP) résistant à une température comprise entre 100°C et 150°C et encadrant une couche barrière d'éthylène alcool vinylique (EVOH), ledit couvercle comportant au moins, au niveau de sa face inférieure, une rainure circulaire constituant le logement dans lequel est placé le joint d'étanchéité, une portion centrale dudit couvercle formant un dôme convexe relevé vers l'extérieur avant mise sous vide et apte à se rétracter pour devenir concave lors de la mise sous vide, tandis qu'une gorge circulaire entourant le dôme convexe, est ménagée au niveau de la face supérieure du couvercle, ce dernier étant par ailleurs muni, sur l'ensemble de son pourtour, d'un rebord de fermeture sous la forme d'une jupe comportant une pluralité d'encoches de fermeture aptes à coopérer avec ladite bague supérieure dudit contenant.

[0031] Préférentiellement, le système de fermeture présente les caractéristiques additionnelles suivantes :

[0032] – il est muni d'un pourtour de finition conique formant au niveau de la face supérieure du couvercle, à la base du couvercle thermoformé, pour une coopération avec la surface extérieure de la rainure circulaire d'un second système de fermeture lors de leur empilement.

[0033] - ledit couvercle comporte une languette d'ouverture latérale.

[0034] D'autres buts et avantages de la présente invention apparaîtront au cours de la description qui va suivre se rapportant à des modes de réalisation qui ne sont donnés qu'à titre d'exemples indicatifs et non limitatifs.

[0035] La compréhension de cette description sera facilitée en se référant aux dessins joints en annexe et dans lesquels :

[0036] [Fig.1] représente une vue schématisée de dessus (à gauche) et selon la coupe B-B (à droite) d'un mode de réalisation d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable, susceptible d'être obtenu au moyen de la mise en œuvre du procédé de fabrication conforme à la présente invention, destiné à venir refermer de manière étanche un contenant, type bocal en verre, comprenant un couvercle et un joint d'étanchéité inséré dans une rainure circulaire que comporte la face inférieure dudit couvercle, ledit joint étant destiné à venir au contact avec le chant d'une bague supérieure que comporte le bocal en verre pour le fermer hermétiquement après mise sous vide.

[0037] [Fig.2] représente une photographie de dessus d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable susceptible d'être obtenu selon le procédé de fabrication de l'invention, et comprenant, latéralement, une languette d'ouverture, et dont la portion centrale du couvercle présente la forme d'un dôme convexe relevé vers l'extérieur, par rapport au contenant, avant mise sous vide de ce dernier.

- [0038] [Fig.3] représente une photographie de dessus du système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable similaire à celui de la [Fig.2], après mise sous vide du contenant, la portion centrale du couvercle sous la forme d'un dôme convexe relevé vers l'extérieur avant la mise sous vide s'étant rétractée vers l'intérieur pour devenir concave lors de la mise sous vide.
- [0039] [Fig.4] représente une photographie de la face inférieure du couvercle, avec le joint disposé dans la rainure circulaire pour former le système de fermeture de l'invention.
- [0040] En référence aux figures des dessins ci-joints, la présente invention concerne, plus particulièrement, un procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable 1.
- [0041] Ce système 1 est destiné à venir refermer le bord d'un contenant 4, type bocal, notamment fabriqué en verre, ou en un matériau plastique, avant conservation sous vide, pasteurisation ou stérilisation de l'ensemble constitué par ledit contenant 4 associé à son système de fermeture 1, ledit contenant 4 ayant été au préalable rempli en partie d'un produit alimentaire que l'on souhaite conserver.
- [0042] Un tel système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable 1 comporte, essentiellement, un couvercle 2, ainsi qu'un joint d'étanchéité 3 positionné au niveau de la face inférieure 21 dudit couvercle 2, autrement dit la face 21 destinée à venir au contact du bord du contenant 4.
- [0043] Plus spécifiquement, au moment du positionnement du système de fermeture 1 sur le contenant 4 pour refermer celui-ci, ledit joint d'étanchéité 3 vient au contact du chant d'une bague supérieure, ou rebord supérieur, non visible sur les figures, pour permettre une fermeture hermétique du contenant 4 par la mise sous vide avant pasteurisation ou stérilisation de l'ensemble.
- [0044] Dans une première étape du procédé de fabrication d'un système de fermeture 1 conforme à l'invention, on forme, par extrusion, un rouleau mère multicouches.
- [0045] Ce rouleau mère comporte ainsi, au moins, deux couches de polypropylène (PP) prenant en sandwich une « couche barrière » fabriquée en éthylène alcool vinylique (EVOH).
- [0046] Le PP utilisé pour les deux couches externes du rouleau mère multicouches consiste en un PP dit « haute température », c'est à dire capable de résister à des températures d'au moins 125°C lors d'un traitement thermique, et jusqu'à 150°C maximum à court terme, selon les contraintes techniques.
- [0047] La couche barrière en EVOH encadrée par lesdites deux couches externes de PP haute température présente une épaisseur comprise entre 10µm et 10% de l'épaisseur totale du film PP-EVOH-PP.
- [0048] Le rouleau multicouches est formé par extrusion et lors de ce process, les deux matières PP et EVOH vont se superposer et se lier ensemble lors du refroidissement.

- [0049] Les épaisseurs de PP peuvent varier selon les contraintes techniques du contenant 4, en particulier selon le diamètre de ce dernier.
- [0050] A noter qu'il est indispensable que le matériau multicouches, constitué de PP et d'EVOH, soit apte au contact alimentaire, de même que le matériau dans lequel est fabriqué le joint d'étanchéité 3, ce dernier pouvant être notamment, en silicone, en caoutchouc, ou tout autre matériau adapté à cet effet.
- [0051] Dans un exemple de réalisation avantageux du procédé de l'invention, la couche de polypropylène extrudée lors de la première étape du procédé, pour la formation du rouleau multicouches, peut comporter des pigments de couleur.
- [0052] En effet, de manière avantageuse, au moyen du procédé de fabrication de systèmes de fermeture 1 de l'invention, ce dernier peut être personnalisé, le couvercle 2 pouvant ainsi présenter différentes couleurs ou des logos.
- [0053] Tout préférentiellement, la couche barrière centrale EVOH du rouleau multicouches obtenu suite à la première étape du procédé de fabrication de l'invention présente une épaisseur comprise entre 10 $\mu$ m et 10% de l'épaisseur totale du film, cette épaisseur de la couche barrière EVOH étant, encore plus préférentiellement, de l'ordre de, ou égale à, 80  $\mu$ m.
- [0054] L'épaisseur de la couche barrière EVOH peut cependant être variable selon les contraintes techniques du contenant.
- [0055] Une deuxième étape du procédé de fabrication de l'invention consiste en un thermoformage de l'élément et une découpe, au moyen d'un moule de formage, pour obtenir le couvercle 2 en fin de process.
- [0056] A noter que cette opération de thermoformage est effectuée au moyen du moule de telle sorte à ce que ledit couvercle 2 finalement obtenu comporte, au moins, au niveau de sa face inférieure 21, une rainure circulaire 5 constituant un logement pour ledit joint d'étanchéité 3 qui est destiné à venir en contact avec le chant de la bague supérieure du contenant 4 au moment de la fermeture de ce dernier par le système 1.
- [0057] En outre, une portion circulaire centrale 23 dudit couvercle 2 forme, après thermoformage, un dôme convexe 23a relevé vers l'extérieur, par rapport au contenant 4 une fois le système de fermeture 1 positionné sur la partie ouverte de celui-ci, avant mise sous vide de l'ensemble constitué par le contenant 4 et le système de fermeture 1 de ce dernier.
- [0058] Ladite portion centrale circulaire 23 sous forme de dôme convexe 23a est en outre apte à se rétracter pour devenir concave 23b lors de la mise sous vide du contenant 4, notamment par traitement thermique de l'ensemble.
- [0059] Une gorge circulaire 24 entourant le dôme convexe 23a, au niveau de la face supérieure 22 du couvercle 2, permet de limiter la déformation de celui-ci sous l'action du vide à la seule portion de ce dôme 23a.

- [0060] Ceci évite la formation de plis dans la zone périphérique du couvercle 2, notamment dans la zone de coopération dudit couvercle 2 avec le joint d'étanchéité 3.
- [0061] En effet, la présence de plis dans la rainure circulaire 5 constituant le logement du joint d'étanchéité 3 aurait pour effet de permettre une circulation d'air entre l'intérieur et l'extérieur du contenant fermé et, par conséquent, une perte de vide.
- [0062] A noter encore que l'opération de thermoformage doit permettre d'obtenir un couvercle 2 dont le rebord de fermeture 6, se présentant sous la forme d'une jupe destinée à venir recouvrir et coopérer avec la bague supérieure du contenant 4, comporte, réparties régulièrement sur l'ensemble de son pourtour une pluralité d'encoches intérieures de fermeture 61.
- [0063] Sur l'exemple de réalisation illustré sur la [Fig.1] des dessins ci joints, non limitatif, six encoches de fermeture 61 sont représentées.
- [0064] De telles encoches intérieures de fermeture 61, permettent, une fois que le système de fermeture 1 a été retiré du contenant 4 pour une première consommation d'une partie du produit alimentaire se trouvant à l'intérieur de celui-ci, de repositionner ledit système de fermeture 1 de façon partiellement étanche.
- [0065] En effet, l'étanchéité après première ouverture, permise par la présence des encoches 61 au moment de refermer le bocal 4 a été estimée à environ 90%, par rapport à une étanchéité totale après mise sous vide, constituant une étanchéité particulièrement intéressante pour ce type de produits.
- [0066] Tout préférentiellement, et comme illustré sur les figures 2, 3 et 4, l'étape de thermoformage permet l'obtention d'une languette d'ouverture 7 latérale au niveau du couvercle 2, facilitant la première ouverture et la mise à l'air du contenant 4 pour permettre la consommation du produit alimentaire s'y trouvant.
- [0067] Suite à l'étape de thermoformage et à l'obtention du couvercle 2, l'étape suivante du procédé de fabrication conforme à l'invention consiste en une dépose du joint d'étanchéité 3 dans la rainure circulaire 5 réservée au niveau de la face inférieure 21 du couvercle 2.
- [0068] Deux types de joints 3 peuvent être déposés dans la rainure circulaire 5.
- [0069] Dans un premier exemple, particulièrement préférentiel, un joint d'étanchéité 3 préformé et prêt à l'emploi peut être déposé, soit mécaniquement, soit manuellement dans ladite rainure 5.
- [0070] Le joint d'étanchéité 3 peut être ici obtenu par injection d'une matière souple (notamment silicone) ou découpé dans des feuilles/plaques de silicone ou caoutchouc (notamment naturel).
- [0071] Dans ce cas de figure, le joint d'étanchéité 3 est solidarisé au couvercle 2 au moyen d'une pluralité de micro-crochets, sous la forme de contre dépouilles dans la rainure circulaire 5.

- [0072] Dans un autre exemple de réalisation, il peut s'agir d'un joint d'étanchéité 3 déposé sous forme liquide ou pâteuse dans ladite rainure 5, qui nécessitera une conformation pour que la face du joint 5 devant coopérer avec le bord du contenant 4 soit géométriquement apte à cette coopération, puis une phase de polymérisation, qui dépendra du polymère, ce dernier pouvant notamment consister en du silicone.
- [0073] La polymérisation permet le changement d'état du joint d'étanchéité 3.
- [0074] En effet, au cours de cette étape, ledit joint 3 passe d'une phase visqueuse à une phase élastique.
- [0075] Selon le matériau du joint, une telle polymérisation est effectuée soit par température, soit par réaction chimique entre deux composants, ou bien encore par réticulation, dans le cas de caoutchouc.
- [0076] Dans une variante de réalisation du procédé de fabrication de l'invention, on procède à une extrusion d'un film multicouche PP-EVOH-PP-polymère souple. Le thermoformage, puis la découpe permettent alors d'obtenir une pièce directement dotée de la fonction étanchéité, la couche de polymère souple constituant ici le joint d'étanchéité 3.
- [0077] On obtient ainsi ledit système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable 1 constitué du couvercle 2 et dudit joint d'étanchéité 3.
- [0078] De manière particulièrement avantageuse, grâce au procédé de fabrication d'un système de fermeture 1 pour contenant 4 destiné à conserver des aliments, l'étape de dépose du joint d'étanchéité 3 au niveau de la face inférieure 21 du couvercle 2 peut être effectuée de manière entièrement automatisée.
- [0079] On supprime ainsi la nécessité de recourir à de la main d'œuvre spécifiquement pour cette étape-là, contrairement à ce qui est effectué actuellement dans l'état de la technique, pour obtenir des bocaux en verre contenant des aliments prêts à être conservés sous vide ou traités thermiquement.
- [0080] Lors de l'étape finale du procédé de fabrication du système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable 1 de l'invention, notamment suite à la polymérisation, on procède à un refroidissement dudit système 1.
- [0081] Les systèmes de fermeture 1 de bocaux 4 ainsi fabriqués peuvent, ainsi, de manière avantageuse, être empilés dans une étape ultérieure et optionnelle, pour une utilisation avec des dépilés automatisés, pour refermer automatiquement des contenants 4 remplis de produits alimentaires.
- [0082] Ainsi, le procédé de l'invention est particulièrement intéressant pour un développement de l'industrialisation de produits alimentaires contenus dans des bocaux 4, notamment en verre, refermés de manière étanche avant mise sous vide de ces derniers, pour une conservation optimale dans des conditions aseptiques desdits produits.
- [0083] En effet, d'une part, le procédé de l'invention supprime l'étape existante ac-

tuellement de pose manuelle du joint au niveau de la face inférieure du couvercle, de même que la pose et la dépose des clips pour maintenir l'ensemble joint et couvercle sur le bocal.

[0084] La fabrication de système de fermeture 1 par le procédé de l'invention autorise une automatisation complète du cycle de fermeture des contenants 4, au moyen de machines existantes, à modifier éventuellement.

[0085] Les systèmes de fermeture 1 ainsi obtenus peuvent en outre être utilisés avec des machines à vide conventionnelles à cloche, tandis qu'une pose manuelle du couvercle reste également réalisable pour une mise sous vide.

[0086] Les systèmes de fermeture étanches, pasteurisables et stérilisables 1 peuvent être fabriqués de telle sorte à pouvoir être adaptés à différents types de bocaux 4, notamment différentes tailles, sans modification de ces derniers.

[0087] Les couvercles 2 peuvent en outre être personnalisés aisément, par ajout du logo de l'industriel et/ou par personnalisation de la couleur de la gaine mère en polypropylène.

[0088] Après une première ouverture, un contenant 4 peut être refermé par le système de fermeture 1 obtenu par la mise en œuvre du procédé de l'invention, avec une étanchéité satisfaisante pour une telle opération de nouvelle fermeture et une conservation à court terme.

[0089] La fabrication de tels systèmes de fermeture 1, à base de matériaux plastiques, qui sont par ailleurs recyclables, permet une réduction du poids de l'ensemble bocal et couvercle, en comparaison avec les ensembles existants intégralement en verre.

[0090] Ainsi, le procédé de l'invention permet l'obtention de systèmes de fermeture 1 permettant une obturation optimale et esthétique du bord d'un contenant 4.

[0091] A noter que de tels systèmes 1 sont utilisables aussi bien pour une simple mise sous vide des bocaux sans traitement thermique, avec les avantages de la mise sous vide, que pour une pasteurisation, avec une conservation à moyen terme en respectant la chaîne du froid, ou bien encore pour une stérilisation des bocaux 4 avec conservation à température ambiante à long terme.

[0092] La présente invention concerne alors, également, un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable 1 susceptible d'être obtenu par la mise en œuvre du procédé de fabrication tel que décrit ci-dessus.

[0093] Selon l'invention un tel système de fermeture 1 comporte, d'une part, un couvercle 2 et, d'autre part, un joint d'étanchéité 3, destiné à venir refermer hermétiquement un contenant 4, type bocal en verre ou en matière plastique, ledit joint d'étanchéité 3 étant intimement associé au couvercle 2.

[0094] Selon une caractéristique de la présente invention, ledit couvercle 2 est fabriqué en un matériau plastique multicouches, apte au contact alimentaire, et comprenant au moins deux couches de PP haute température encadrant une couche barrière EVOH

d'une épaisseur variable selon les contraintes techniques.

- [0095] Ledit couvercle 2 présente au moins, au niveau de sa face inférieure 21, destinée à venir au contact du bord du contenant 4, une rainure circulaire 5 constituant le logement dans lequel est placé le joint d'étanchéité 3.
- [0096] De manière essentielle, une portion centrale circulaire 23 dudit couvercle 2 forme un dôme convexe 23a, relevé vers l'extérieur, par rapport au contenant 4, avant mise sous vide et apte à se rétracter pour devenir concave 23b, vers l'intérieur dudit contenant 4, une fois la mise sous vide effectuée.
- [0097] Une telle caractéristique, à savoir le passage de la portion centrale circulaire 23 du couvercle 2 depuis une forme convexe vers une forme concave permet un contrôle visuel de la mise sous vide du contenant 4, ainsi qu'un suivi du maintien du vide, par analyse de la déformation.
- [0098] Une gorge circulaire 24 qui entoure cette portion centrale circulaire 23, apte à passer d'une forme convexe 23a à concave 23b, est ménagée au niveau de la face supérieure 22 du couvercle 2.
- [0099] Le couvercle 2 du système de fermeture 1 est par ailleurs muni, sur l'ensemble de son pourtour, d'un rebord de fermeture 6, sous la forme d'une jupe destinée à venir recouvrir la bague supérieure du contenant, et comportant une pluralité d'encoches de fermeture 61 aptes à coopérer avec cette bague pour une obturation optimale de celui-ci après la première ouverture.
- [0100] Tout préférentiellement, et comme visible notamment sur la [Fig.1], le couvercle thermoformé 2 comporte également, au niveau de sa face externe 22, un pourtour de finition conique 8 à la base du couvercle 2 thermoformé, ce pourtour conique 8 formant un évasement, en sorte de permettre la coopération d'un premier système de fermeture 1 avec la surface extérieure de la rainure circulaire 5 d'un second système de fermeture 1 similaire, pour garantir un empilement stable de ces systèmes de fermeture 1, avant leur mise en place sur le bord du contenant 4.
- [0101] Au moyen de cette caractéristique, il est envisageable de travailler la dépose de systèmes de fermeture 1 de manière automatisée, en pile, pour de futurs chargeurs ou dépileurs.
- [0102] A noter que les caractéristiques qui ont été décrites dans la présente demande en lien avec le procédé de fabrication des systèmes de fermeture 1 sont applicables aux systèmes de fermeture 1, susceptibles d'être obtenus au moyen du présent procédé, ou par un autre procédé, et inversement.

## Revendications

- [Revendication 1] Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1), comprenant un couvercle (2) et un joint d'étanchéité (3), destiné à venir refermer hermétiquement un contenant (4), notamment un bocal en verre, ledit joint d'étanchéité (3) étant positionné au niveau du chant d'une bague supérieure que comporte ledit contenant (4), ledit procédé étant caractérisé en ce qu'il comporte, au moins, les étapes suivantes, prises dans l'ordre :
- formation, par extrusion, d'un rouleau mère multicouches comportant au moins deux couches de polypropylène (PP) résistant à une température comprise entre 100°C et 150°C, qui encadrent une couche barrière centrale d'éthylène alcool vinylique (EVOH), ledit rouleau mère multicouches étant apte au contact alimentaire ;
  - thermoformage et découpe, à partir dudit rouleau mère multicouches, du couvercle (2), au moyen de moules de formage, en sorte que ledit couvercle (2) obtenu comporte, au moins, au niveau de sa face inférieure (21), une rainure circulaire (5) constituant un logement pour le joint d'étanchéité (3) destiné à venir en contact avec le chant de la bague supérieure du contenant (4), une portion centrale (23) dudit couvercle (2) formant un dôme convexe (23a) relevé vers l'extérieur avant mise sous vide et apte à se rétracter pour devenir concave (23b) lors de la mise sous vide, tandis qu'une gorge circulaire (24) entourant le dôme convexe (23a), est ménagée au niveau de la face supérieure (22) du couvercle (2), ce dernier étant par ailleurs muni sur l'ensemble de son pourtour d'un rebord de fermeture (6) comportant une pluralité d'encoches de fermeture (61) aptes à coopérer avec ladite bague supérieure dudit contenant (4) ;
  - dépose dudit joint d'étanchéité (3) dans la rainure circulaire (5) de la face inférieure du couvercle pour obtenir ledit système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) ;
  - éventuellement, refroidissement dudit système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1).
- [Revendication 2] Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) selon la revendication 1 caractérisé en ce que ledit joint d'étanchéité (3) est un joint préformé.
- [Revendication 3] Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) selon la revendication 1 caractérisé en ce que ledit

joint d'étanchéité (3) est déposé sous forme liquide ou pâteuse dans ladite rainure circulaire (5), avant une phase de polymérisation.

[Revendication 4]

Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1), comprenant un couvercle (2) et un joint d'étanchéité (3), destiné à venir refermer hermétiquement un contenant (4), notamment un bocal en verre, ledit joint d'étanchéité (3) étant positionné au niveau du chant d'une bague supérieure que comporte ledit contenant (4), ledit procédé étant caractérisé en ce qu'il comporte, au moins, les étapes suivantes, prises dans l'ordre :

- formation, par extrusion, d'un rouleau mère multicouches comportant au moins deux couches de polypropylène (PP) résistant à une température comprise entre 100°C et 150°C, qui encadrent une couche barrière centrale d'éthylène alcool vinylique (EVOH), et une couche de polymère souple constituant ledit joint d'étanchéité, ledit rouleau mère multicouches étant apte au contact alimentaire ;
- thermoformage et découpe, à partir dudit rouleau mère multicouches, du couvercle (2), au moyen de moules de formage, en sorte que ledit couvercle (2) obtenu comporte, au moins, au niveau de sa face inférieure (21), une rainure circulaire (5) constituant un logement pour le joint d'étanchéité (3) constitué par la couche de polymère souple du rouleau multicouches, ledit joint (3) étant destiné à venir en contact avec le chant de la bague supérieure du contenant (4), une portion centrale (23) dudit couvercle (2) formant un dôme convexe (23a) relevé vers l'extérieur avant mise sous vide et apte à se rétracter pour devenir concave (23b) lors de la mise sous vide, tandis qu'une gorge circulaire (24) entourant le dôme convexe (23a), est ménagée au niveau de la face supérieure (22) du couvercle (2), ce dernier étant par ailleurs muni sur l'ensemble de son pourtour d'un rebord de fermeture (6) comportant une pluralité d'encoches de fermeture (61) aptes à coopérer avec ladite bague supérieure dudit contenant (4) ;
- éventuellement, refroidissement dudit système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1).

[Revendication 5]

Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la couche de polypropylène est personnalisable et comporte des pigments de couleur.

[Revendication 6]

Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes

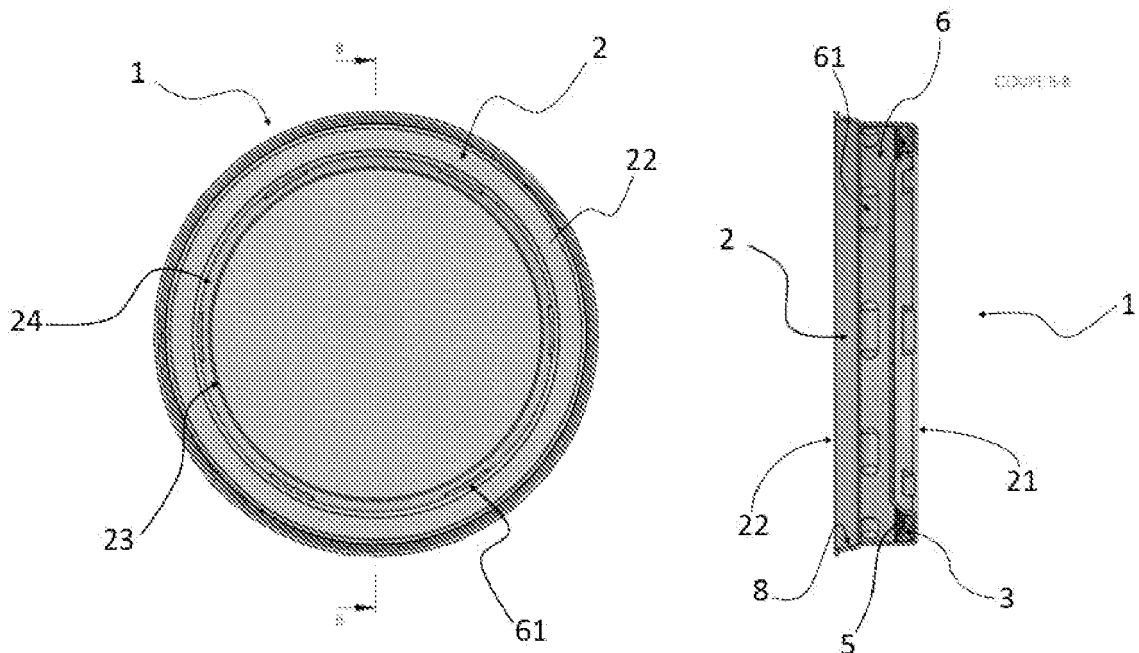
caractérisé en ce que la couche barrière EVOH présente une épaisseur comprise entre 10 µm à 10% de l'épaisseur totale du rouleau mère multicouches.

- [Revendication 7] Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que ledit couvercle (2) obtenu par thermoformage comporte également une languette d'ouverture (7).
- [Revendication 8] Procédé de fabrication d'un système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que ledit couvercle (2) obtenu par thermoformage comporte également pourtour de finition conique (8) formant un évasement au niveau de la face supérieure (22) du couvercle (2).
- [Revendication 9] Système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) susceptible d'être obtenu par la mise en œuvre du procédé de fabrication selon l'une quelconque des revendications précédentes, comportant un couvercle (2) et un joint d'étanchéité (3), destiné à venir refermer hermétiquement un contenant (4), notamment un bocal en verre, ledit joint d'étanchéité (3) étant alors positionné au niveau du chant d'une bague supérieure que comporte ledit contenant (4), ledit système de fermeture (1) étant caractérisé en ce que ledit couvercle (2) est fabriqué en matériau plastique multicouches apte au contact alimentaire et comprenant au moins deux couches de polypropylène (PP) résistant à une température comprise entre 100°C et 150°C et encadrant une couche barrière d'éthylène alcool vinylique (EVOH), ledit couvercle (2) comportant au moins, au niveau de sa face inférieure (21), une rainure circulaire (5) constituant le logement dans lequel est placé le joint d'étanchéité (3), une portion centrale (23) dudit couvercle (2) formant un dôme convexe (23a) relevé vers l'extérieur avant mise sous vide et apte à se rétracter pour devenir concave (23b) lors de la mise sous vide, tandis qu'une gorge circulaire (24) entourant le dôme convexe (23a), est ménagée au niveau de la face supérieure (22) du couvercle (2), ce dernier étant par ailleurs muni, sur l'ensemble de son pourtour, d'un rebord de fermeture (6) sous la forme d'une jupe comportant une pluralité d'encoches de fermeture (61) aptes à coopérer avec ladite bague supérieure dudit contenant (4).
- [Revendication 10] Système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) selon la revendication précédente caractérisé en ce qu'il est muni d'un pourtour de finition conique (8) formant au niveau de la face supérieure (22) du

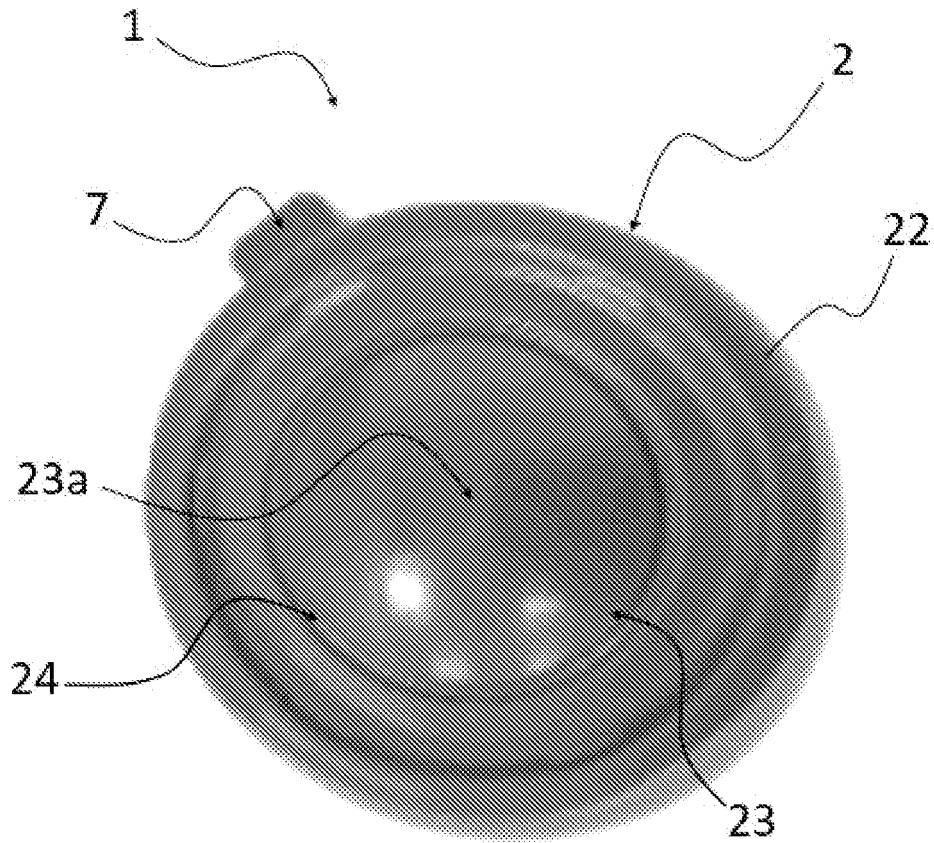
couvercle (2), à la base du couvercle (2) thermoformé, pour une coopération avec la surface extérieure de la rainure circulaire (5) d'un second système de fermeture (1) lors de leur empilement.

[Revendication 11] Système de fermeture étanche, pasteurisable et stérilisable (1) selon la revendication 9 ou la revendication 10 caractérisé en ce que ledit couvercle (2) comporte une languette d'ouverture (7) latérale.

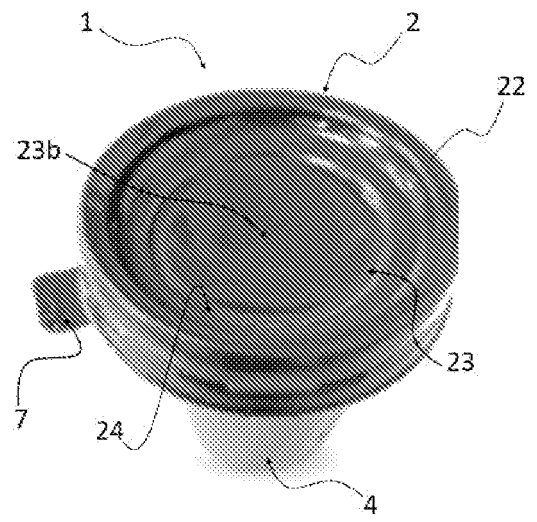
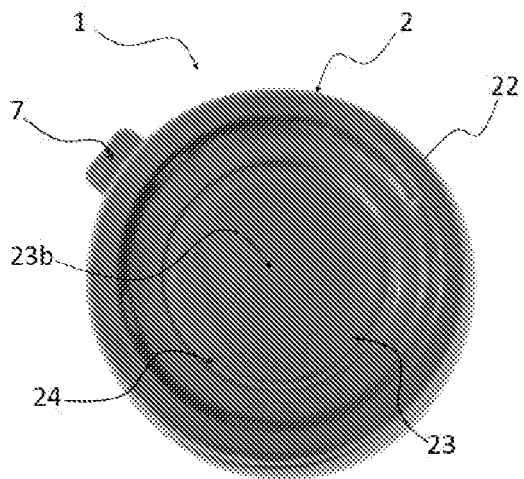
[Fig. 1]



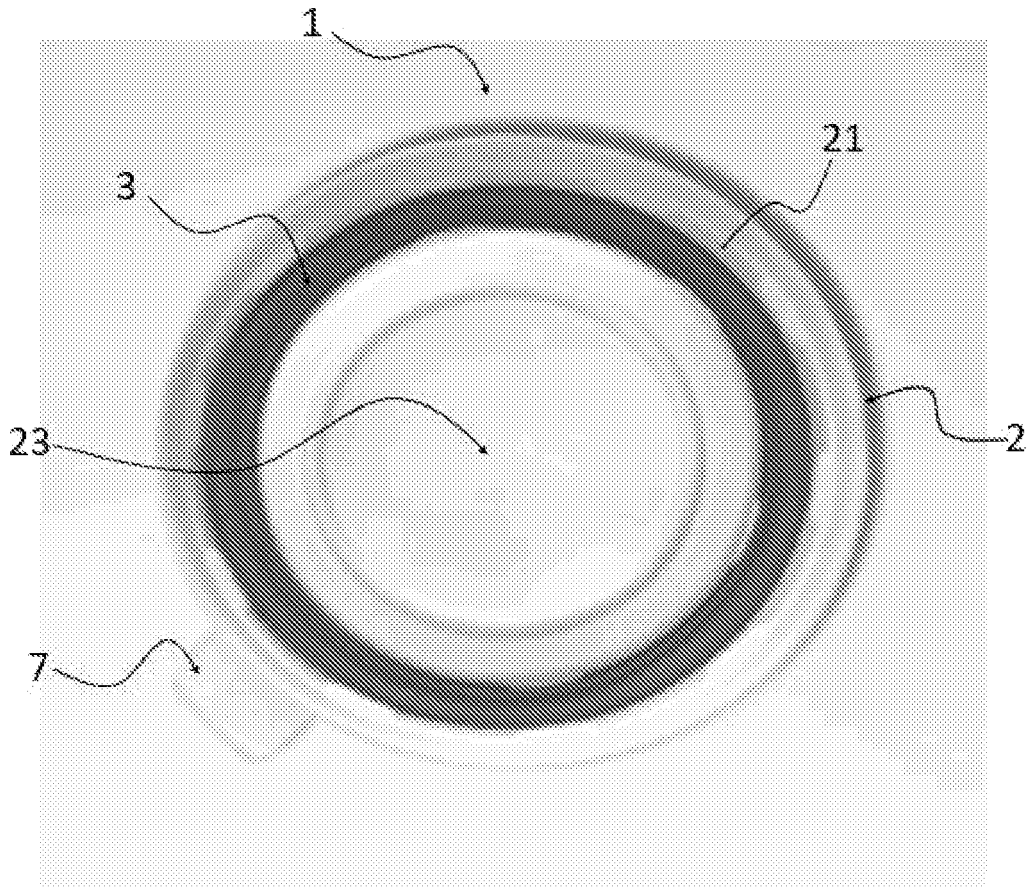
[Fig. 2]



[Fig. 3]



[Fig. 4]



**RAPPORT DE RECHERCHE  
PRÉLIMINAIRE**

N° d'enregistrement  
national

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

**FA 916618  
FR 2302109**

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		
Y	US 9 884 716 B2 (BERRY PLASTICS CORP [US]) 6 février 2018 (2018-02-06) * le document en entier * -----	1,4-11	B29C 51/14 B65D 41/00 B65D 43/08 B65D 53/02
Y	US 2003/057217 A1 (WYSLOTSKY IHOR [US] ET AL) 27 mars 2003 (2003-03-27) * alinéas [0010], [0049], [0051], [0076]; figures 1-15 * -----	1,4-11	B65D 53/06 B67B 3/00 B65D 43/03
Y	FR 2 969 584 A1 (CGL PACK SERVICE [FR]) 29 juin 2012 (2012-06-29) * le document en entier * -----	1,4-11	
A	DE 691 00 484 T2 (ONO AUNEAU [FR]) 3 février 1994 (1994-02-03) * revendication 1; figures 1-4 * -----	2,3	
A	US 2010/263328 A1 (DORSEY ROBERT T [US] ET AL) 21 octobre 2010 (2010-10-21) * alinéas [0001], [0003], [0038], [0040], [0041]; figures 2-4, 13 * -----	1,4,9	
			<b>DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)</b>
			B29C B65D
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
<b>19 septembre 2023</b>		<b>Ingelgård, Tomas</b>	
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	

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE  
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 2302109 FA 916618**

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 **19-09-2023**  
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	
<b>US 9884716</b>	<b>B2</b>	<b>06-02-2018</b>	<b>US 2014117025 A1</b> <b>US 2015329261 A1</b>	<b>01-05-2014</b> <b>19-11-2015</b>
-----				
<b>US 2003057217</b>	<b>A1</b>	<b>27-03-2003</b>	<b>AUCUN</b>	
-----				
<b>FR 2969584</b>	<b>A1</b>	<b>29-06-2012</b>	<b>AUCUN</b>	
-----				
<b>DE 69100484</b>	<b>T2</b>	<b>03-02-1994</b>	<b>AR 246459 A1</b> <b>AT E95789 T1</b> <b>AU 638092 B2</b> <b>BR 9100432 A</b> <b>CA 2035531 A1</b> <b>DE 69100484 T2</b> <b>DK 0440550 T3</b> <b>EP 0440550 A1</b> <b>ES 2047381 T3</b> <b>FR 2657849 A1</b> <b>JP H04235027 A</b> <b>NZ 236928 A</b> <b>PL 288903 A1</b> <b>RU 2016819 C1</b> <b>YU 18891 A</b>	<b>31-08-1994</b> <b>15-10-1993</b> <b>17-06-1993</b> <b>22-10-1991</b> <b>03-08-1991</b> <b>03-02-1994</b> <b>21-02-1994</b> <b>07-08-1991</b> <b>16-02-1994</b> <b>09-08-1991</b> <b>24-08-1992</b> <b>25-03-1994</b> <b>09-09-1991</b> <b>30-07-1994</b> <b>03-10-1995</b>
-----				
<b>US 2010263328</b>	<b>A1</b>	<b>21-10-2010</b>	<b>AU 2008329915 A1</b> <b>CA 2705772 A1</b> <b>CN 201729350 U</b> <b>EP 2212210 A1</b> <b>US 2010263328 A1</b> <b>WO 2009070491 A1</b>	<b>04-06-2009</b> <b>04-06-2009</b> <b>02-02-2011</b> <b>04-08-2010</b> <b>21-10-2010</b> <b>04-06-2009</b>
-----				