

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication : **2 634 113**
à utiliser que pour les
commandes de reproduction.
②1 N° d'enregistrement national : **88 05270**
⑤1 Int Cl⁵ : A 47 G 21/04.

①2 **DEMANDE DE CERTIFICAT D'ADDITION
À UN BREVET D'INVENTION**

A2

②2 Date de dépôt : 19 avril 1988.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPi « Brevets » n° 3 du 19 janvier 1990.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés : 1^{re} addition au brevet 87 17967 pris le 17
décembre 1987.

⑦1 Demandeur(s) : *RAMBIN Christian.* — FR.

⑦2 Inventeur(s) : Christian Ramin.

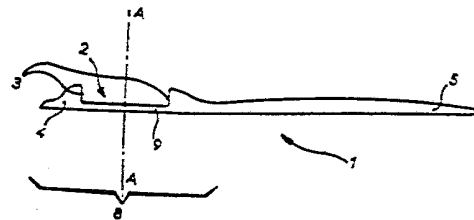
⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Patco S.A.

⑤4 Cuillère ou spatule à usage alimentaire.

⑤7 L'invention concerne une cuillère ou spatule à usage
alimentaire, caractérisée en ce qu'à partir d'une plaque en
matière synthétique, on réalise par thermoformage un manche
5 creux prolongé d'une extrémité 8 munie d'une cavité 2,
servant au logement d'un produit alimentaire et muni de
moyens de pincement 3, l'ensemble de cette plaque thermo-
formée comportant des moyens de raidissement afin d'obtenir
une cuillère ou spatule 1 relativement rigide et légère.

L'invention s'applique notamment au maintien du sucre en
morceaux.



FR 2 634 113 - A2

La présente invention concerne une cuillère ou spatule à usage alimentaire.

On connaît déjà dans l'art antérieur les brevets anglais n° 1 012 636 et français n° 87 15250, décrivant une cuillère dont au moins la partie en creux sert au logement d'un produit alimentaire, cette partie en creux étant fermée par thermocollage d'une pastille munie d'une languette d'arrachage, dépassant de la cuillère.

On peut ainsi loger dans ce type de cuillère du sucre en poudre ou d'autres produits alimentaires tels que de la confiture, du sirop, etc...

Cependant, ce type de cuillère à usage alimentaire n'est pas économique à mettre en oeuvre et présente des contraintes de fabrication puisqu'il faut incorporer le produit alimentaire avant de fermer sa partie en creux à l'aide d'une pastille.

La présente invention vise donc à remédier à ces inconvénients et concerne une cuillère ou spatule destinée à maintenir le produit alimentaire par pincement et également à servir d'agitateur.

20 Une telle spatule fait l'objet de la demande de brevet principal n°87 17967 déposée le 17 décembre 1987, décrivant plus particulièrement une spatule munie d'une cavité servant au logement d'un produit alimentaire, des moyens de pincement étant prévus pour maintenir le produit à l'intérieur de ladite cavité.

25 La présente invention concerne des améliorations de la cuillère ou spatule selon l'objet du brevet principal.

En effet, selon la présente invention, la cuillère ou spatule est réalisée de façon à présenter une rigidité suffisante pour le maintien du produit alimentaire tandis que l'élasticité de la matière synthétique utilisée pour la fabrication d'une telle spatule, permet également de libérer ledit produit alimentaire avant sa consommation.

De façon plus précise, selon la présente invention, la cuillère ou spatule se présente sous la forme d'un manche creux présentant une certaine rigidité tandis que la cavité destinée à maintenir le produit alimentaire est également munie de moyens de

de raidissement, cette rigidité étant nécessaire à la fois pour le maintien du produit alimentaire et pour que la cuillère ou spatule puisse servir d'agitateur. Cependant, cette rigidité du manche et de ladite cavité servant au maintien du produit alimentaire, est juste suffisante pour que ladite cuillère ou spatule garde une certaine souplesse permettant de dégager ledit produit alimentaire.

Dans le cas du sucre en morceaux, l'étape d'ouverture afin de libérer ledit produit alimentaire n'est cependant pas nécessaire puisqu'il suffit de plonger la spatule, qui sert également d'agitateur, par exemple, dans du café, pour dissoudre le morceau de sucre.

La présente invention a également pour objet plusieurs variantes de réalisation des moyens de pincement prévus pour maintenir le produit alimentaire à l'intérieur de ladite cavité.

Les autres avantages et réalisations de la présente invention ressortiront de la description qui va suivre en se référant aux dessins annexés :

- 20 - figure 1 est une vue en perspective de la spatule selon l'invention,
- figure 2 est une vue de dessous de la spatule selon l'invention,
- figure 3 est une vue en coupe selon la ligne A - A de la figure 1,
- 25 - figure 4 est une vue détaillée d'un premier mode de réalisation des moyens de pincement selon l'invention,
- figure 5 est une vue détaillée d'un deuxième mode de réalisation des moyens de pincement,
- figure 6 est une vue détaillée d'un troisième mode de
- 30 réalisation des moyens de pincement.

Selon l'invention telle que représentée (figures 1, 2 et 3), la spatule (1) à usage alimentaire comporte, comme il ressort de la demande de brevet principal n°87 17967, un manche (5) et une cavité (2) servant au logement d'un produit alimentaire, des moyens de pincement (3) étant prévus pour assurer le maintien du produit à l'intérieur de la cavité (2).

Un des perfectionnement de la présente invention consiste dans le fait qu'à partir d'une plaque en matière synthétique, on réalise par thermoformage un manche (5) creux prolongé d'une extrémité (8) munie d'une cavité (2), le tout présentant des moyens de raidissement (11) afin d'obtenir une cuillère ou spatule (1) relativement rigide et légère.

De façon plus précise, ladite cuillère ou spatule (1) comporte des moyens de raidissement (11) constitués d'une part, d'un rebord plat (7) entourant le pourtour extérieur de ladite cuillère ou spatule (1) (figure 3), et d'autre part, par une rainure de renfort (6) centrée longitudinalement le long du fond (9) de ladite cavité (2).

Cependant, malgré ces moyens de raidissement (11), l'élasticité de la matière synthétique utilisée pour fabriquer la cuillère ou spatule (1) est également nécessaire au maintien du produit alimentaire entre lesdits moyens de pincements (3) constitués par les deux bords transversaux (3) de ladite cavité (2), ainsi qu'à la libération dudit produit alimentaire par faible pression sur le moyen d'ouverture (4) de ladite spatule (1) tel que représenté sur la figure 1.

Un autre des perfectionnements de la présente invention consiste à mettre en oeuvre différentes variantes de réalisation desdits moyens de pincement (3) constitués par les deux bords transversaux de ladite cavité (2).

En effet, dans un premier mode de réalisation de l'invention (figure 4), les deux bords transversaux (3) de ladite cavité (2) forment chacun un angle aigu avec le fond (9) de ladite cavité (2), dirigé vers l'intérieur de ladite cavité (2), l'écartement entre les deux bords supérieurs (3a) étant inférieur à celui séparant les deux bords inférieurs (3b), des deux bords transversaux (3), de manière à permettre le pincement du produit alimentaire.

Dans une deuxième variante de réalisation selon l'invention représentée à la figure (5), les deux bords transversaux (3) forment un angle droit avec le fond (9) de ladite cavité (2) tandis que le pincement est réalisé par une opération de galbage

vers le haut de ladite cuillère ou spatule (1) le long de ladite extrémité (8), afin que celle-ci présente une courbure équivalente du point de vue forme à celle d'une cuillère à usage normal. Dans ce cas, c'est toujours l'élasticité de la matière synthétique utilisée qui permet d'opérer ce galbage et donc d'obtenir le maintien du produit alimentaire.

Enfin, on peut également envisager une troisième variante de réalisation représentée selon la figure 5 selon laquelle chacun des deux bords transversaux (3) de ladite cavité (2) est muni d'un téton (10) servant de point d'ancrage audit produit alimentaire à loger dans ladite cavité (2).

Cette troisième variante de réalisation nécessite bien entendu l'utilisation d'un produit alimentaire de dureté plus faible que celle des tétens (10) afin de ne pas casser ces deniers.

Toutes ces variantes de réalisation telles que décrites ci-dessus, sont applicables au maintien d'un morceau de sucre ou d'autres produits alimentaires comme la sucrée. A cet effet, la sucrée étant plus petite qu'un morceau de sucre, l'écartement séparant lesdits deux bords transversaux (3) constituant lesdits moyens de pincement (3) est alors adapté au produit alimentaire destiné à être logé dans ladite cavité (2).

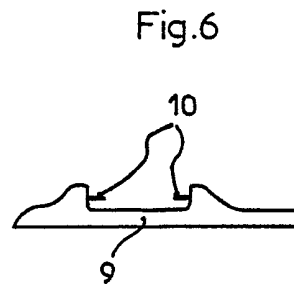
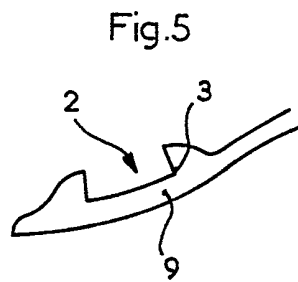
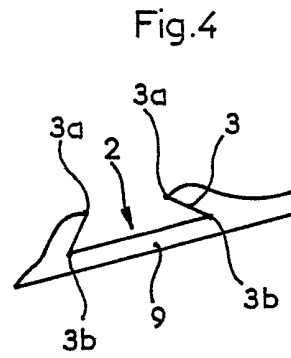
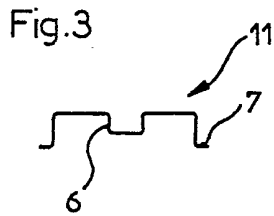
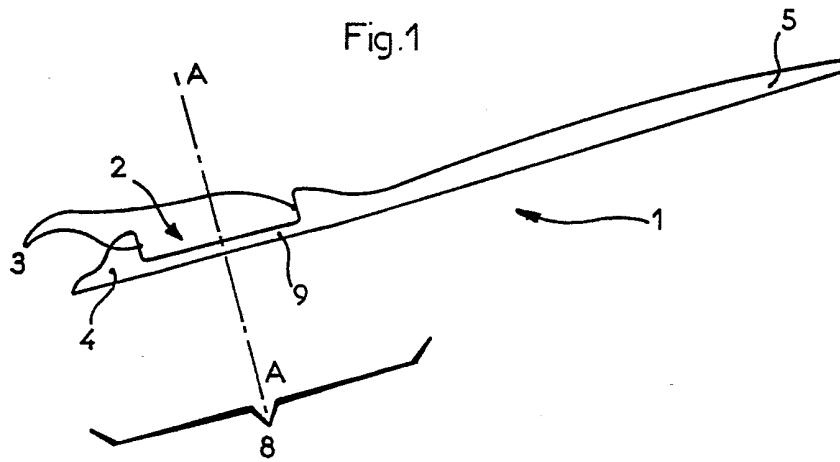
Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au modes de réalisation décrite et représentées ici, mais on peut y apporter d'autres modifications sans pour cela sortir du cadre de l'invention.

REVENDEICATIONS

1. Cuillère ou spatule à usage alimentaire suivant la revendication 1 de la demande de brevet principal n°87 17967 du 17 décembre 1987, caractérisée en ce qu'à partir d'une plaque en matière synthétique, on réalise par thermoformage un manche (5) creux prolongé d'une extrémité (8) munie d'une cavité (2) servant au logement d'un produit alimentaire et comportant des moyens de pincement (3), l'ensemble de cette plaque thermoformée comportant des moyens de raidissement (11) afin d'obtenir une cuillère ou spatule (1) relativement rigide et légère.
- 10 2. Cuillère ou spatule à usage alimentaire selon la revendication 1, caractérisée en ce que lesdits moyens de raidissement (11) sont constitués, d'une part, par un rebord plat (7) entourant le pourtour extérieur de ladite spatule (1), et d'autre part, par une rainure de renfort (6) centrée
15 longitudinalement le long du fond (9) de ladite cavité (2).
3. Cuillère ou spatule à usage alimentaire selon l'une des revendications 1 et 2 caractérisée en ce que lesdits moyens de pincement (3) sont constitués par les deux bords transversaux (3) de ladite cavité (2).
- 20 4. Cuillère ou spatule à usage alimentaire selon la revendication 3, caractérisée en ce que lesdits deux bords transversaux (3) de ladite cavité (2) forment chacun un angle aigu avec le fond (9) de ladite cavité (2), dirigé vers l'intérieur de ladite cavité (2), l'écartement entre les deux
25 bords supérieurs (3a) étant inférieur à celui séparant les deux bords inférieurs (3b) desdits deux bords transversaux (3) afin de permettre le pincement du produit alimentaire.
5. Cuillère ou spatule à usage alimentaire selon la revendication 3 caractérisée en ce que les deux bords
30 transversaux (3) de ladite cavité (2) forment un angle droit avec le fond (9) de ladite cavité (2).

6. Cuillère ou spatule à usage alimentaire selon la revendication 5 caractérisée en ce que l'extrémité (8) est galbée dans une forme concave vers le dessus de ladite cuillère ou spatule (1).
- 5 7. Cuillère ou spatule à usage alimentaire selon la revendication 5, caractérisée en ce que lesdits deux bords transversaux (3) de ladite cavité (2) sont munis chacun d'un téton (10) servant de point d'ancrage audit produit alimentaire se logeant dans ladite cavité (2).
- 10 8. Cuillère ou spatule à usage alimentaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisée en ce que l'écartement séparant les moyens de pincement (3) est adapté à la dimension du produit alimentaire à loger ainsi qu'à sa position.

PL1/2



PL2/2

Fig.2

