RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE

SERVICE
de la PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

BREVET D'INVENTION

P.V. n° 9.663, Loire

N° 1.527.855

Classification internationale : A 01 j

Conditionnement pour fromages blancs.

Société à responsabilité limitée dite : SOCIÉTÉ LAITIÈRE DU FOREZ résidant en France (Loire).

Demandé le 2 mars 1967, à 15h 25m, à Saint-Étienne.
Délivré par arrêté du 29 avril 1968.
(*Bulletin officiel de la Propriété industrielle*, n° 23 du 7 juin 1968.)

(*Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'article 11, § 7, de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.*)

Traditionnellement, les fromages blancs se présentent sous forme d'un petit pâté d'aspect légèrement tronconique. Cette présentation agréable et plaisante à l'utilisateur ne convient, cependant, nullement au stockage et au transport du fromage blanc, stockage et transport qui ne peuvent être effectués que dans un récipient approprié, récipient dans lequel le fromage a d'ailleurs été moulé; il s'agit de la faisselle.

Les manutentions résultant du lavage des faisselles et de leur retour à vide augmentent toutefois à tel point le prix de revient des fromages blancs qu'on en est arrivé, dans la plupart des cas, à présenter aujourd'hui les fromages blancs dans des conditionnements en matière plastique moulée de forme quelconque, généralement prismatique, dans lesquels le fromage blanc est prélevé à l'aide d'une cuiller, mais hors desquels il n'est jamais démoulé. Contrairement aux faisselles traditionnelles qui sont perforées pour permettre l'égouttage du fromage par évacuation du sérum, ces conditionnements en matière plastique comportent, en effet, une paroi pleine, de telle sorte que le fromage blanc conserve, à leur intérieur, sa composition qualitative et quantitative primitive, composition dans laquelle entre en grande partie le sérum qui s'oppose précisément au démoulage du fromage blanc, ce qui rend nécessaire l'extraction du fromage hors de son conditionnement au moyen d'une cuiller. Ainsi les fromages blancs conditionnés dans les emballages modernes en matière plastique moulée n'ont pas la présentation agréable des fromages blancs traditionnels préparés et conservés dans des faisselles.

On a bien envisagé, certes, de remplacer purement et simplement le métal des faisselles traditionnelles par de la matière plastique en réalisant des faisselles en matière plastique perforée. Il se pose, toutefois, le problème du transport des fromages blancs ainsi présentés. Le sérum s'écoulant constamment au travers des perforations de la faisselle s'oppose, en effet, à un transport des faisselles et des fromages blancs qu'elles contiennent, dans de bonnes conditions d'hygiène.

En d'autres termes, il n'existe pas actuellement de conditionnement permettant à la fois, d'une part, de stocker et de transporter des fromages blancs dans des conditions économiques et hygiéniques, et d'autre part, d'obtenir au stade final, c'est-à-dire sur la table du consommateur, des fromages blancs ayant la forme légèrement tronconique des fromages blancs traditionnels.

L'invention vise précisément à combler cette lacune. Elle a pour objet, à cet effet, un conditionnement pour fromages blancs constitué, en combinaison, par une faisselle en matière plastique moulée et par une boîte extérieure qui, réalisée elle-même en matière plastique moulée, présente, dans son fond, une surélévation sur laquelle prend appui le fond de la faisselle qui est immobilisée dans cette boîte par un couvercle de fermeture, les diamètres respectivement de la boîte et de la faisselle étant tels qu'un espace annulaire se trouve ménagé entre elles deux lorsque la faisselle est immobilisée dans la boîte par le couvercle de cette dernière, espace annulaire permettant l'évacuation du sérum passant au travers des perforations de la faisselle, ce sérum se rassemblant finalement au fond de la boîte, dans une chambre annulaire délimitée par le fond de la boîte, par sa surélévation centrale et par le fond de la faisselle.

De toute façon, l'invention sera bien comprise et ses avantages, ainsi que d'autres caractéristiques, ressortiront bien de la description qui suit en référence au dessin schématique annexé représentant, à titre d'exemple non limitatif, une forme d'exécution de ce conditionnement pour fromages blancs.

Figure 1 en est une vue de côté en élévation;

Figure 2 en est une vue en plan par dessus, après enlèvement du couvercle de la boîte;

Figure 3 en est une vue en coupe verticale suivant 3-3 de figure 1.

Ce conditionnement pour fromages blancs est constitué de trois éléments :

Une faisselle *2*;

Une boîte *3*;

Et un couvercle *4* de fermeture de cette boîte.

La faisselle *2* est réalisée par moulage, en matière plastique, et comporte, venant de moulage, des perforations *5* régulièrement réparties dans son fond et dans sa paroi latérale.

La boîte *3* est également réalisée par moulage, en matière plastique. Elle comporte dans son fond une surélévation centrale *6*; et son bord supérieur est roulé, comme montré en *7*.

Quant au couvercle *4* de cette boîte, il est, lui aussi, réalisé en matière plastique moulée et est profilé pour pouvoir s'immobiliser sur cette boîte, par exemple par emboîtement comme le montre le dessin.

Les dimentions respectivement de la faisselle *2* et de la boîte *3* sont telles que, lorsque la faisselle est introduite dans la boîte, un espace annulaire *8* se trouve délimité entre les parois latérales respectivement de la faisselle et de la boîte; et dans la même position, la faisselle *2* est immobilisée dans la boîte *3* par appui du fond du couvercle *4* sur le bord supérieur de la faisselle *2*.

Dans la même position de fermeture, et donc d'utilisation du conditionnement, une chambre annulaire *9* se trouve délimitée dans la partie inférieure du conditionnement respectivement par le fond de la boîte *3*, par la partie inférieure de sa paroi latérale, par sa surélévation centrale *6* et par le fond de la faisselle *2*.

De façon traditionnelle, le fromage blanc est immédiatement après sa fabrication coulé dans la faisselle *2* où il se moule avec évacuation de son sérum au travers des perforations *5*.

Le fromage blanc ayant ainsi été introduit dans la faisselle *2*, cette dernière est elle-même introduite dans la boîte *3* que l'on ferme avec le couvercle *4*. Le fromage blanc est ainsi prêt à être expédié. Au cours de son stockage et de son transport, le sérum du fromage passe au travers des perforations *5* de la faisselle *2*, s'écoule dans l'espace annulaire *8* et se rassemble finalement dans la chambre annulaire inférieure *9*; et lorsque le fromage blanc arrive au stade du consommateur, celui-ci ouvre la boîte *3* par enlèvement de son couvercle *4*, en extrait la faisselle *2* et démoule le fromage blanc comme s'il s'agissait d'un fromage blanc préparé dans une faisselle métallique traditionnelle. Le consommateur obtient ainsi finalement un fromage blanc présentant la forme vaguement tronconique traditionnelle.

Ce conditionnement pour fromages blancs présente, entre autres avantages, ceux essentiels suivants :

Il permet l'obtention de fromages blancs ayant l'aspect traditionnel recherché par la clientèle;

Il permet un transport des fromages blancs sans risquer de les dégrader;

Et il facilite la vente de ces fromages dans tous les magasins, y compris dans ceux dits « à libre service ».

Comme il va de soi, l'invention ne se limite pas à la seule forme d'exécution de ce conditionnement pour fromages blancs qui a été ci-dessus indiquée à titre d'exemple; elle en embrasse, au contraire, toutes les variantes de réalisation, quels que soient notamment les procédés de moulage utilisés pour réaliser respectivement la boîte, son couvercle et la faisselle, la nature de la matière constitutive de ces éléments et les moyens et profils adoptés pour permettre une fermeture étanche de la boîte par son couvercle.

RÉSUMÉ

1° Conditionnement pour fromages blancs caractérisé en ce qu'il est constitué, en combinaison, par une faisselle en matière plastique moulée et par une boîte extérieure qui, réalisée elle-même en matière plastique moulée, présente, dans son fond, une surélévation sur laquelle prend appui le fond de la faisselle qui est immobilisée dans cette boîte par un couvercle de fermeture, les diamètres respectivement de la boîte et de la faisselle étant tels qu'un espace annulaire ne trouve ménagé entre elles deux lorsque la faisselle est immobilisée dans la boîte par le couvercle de cette dernière, espace annulaire permettant l'évacuation du sérum passant au travers des perforations de la faisselle, ce sérum se rassemblant finalement au fond de la boîte dans une chambre annulaire délimitée par le fond de la boîte, par sa surélévation centrale et par le fond de la faisselle;

2° A titre de produit industriel nouveau, tout conditionnement pour fromages blancs tel que spécifié en 1 ou comportant application de semblables dispositions.

Société à responsabilité limitée dite :
SOCIÉTÉ LAITIÈRE DU FOREZ

Par procuration :
GERMAIN & MAUREAU

Pour la vente des fascicules, s'adresser à l'IMPRIMERIE NATIONALE, 27, rue de la Convention, Paris (15e).

à Responsabilité Limitée dite : Société Laitière du Forez

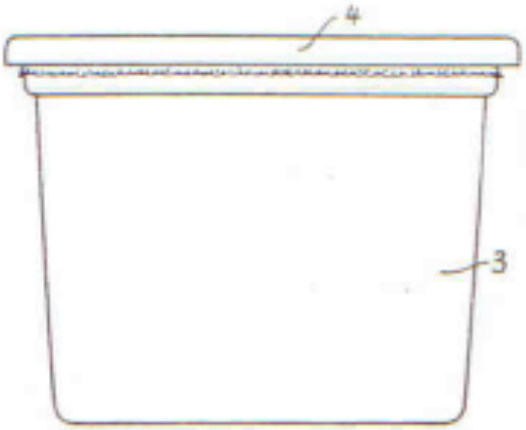

Fig.1

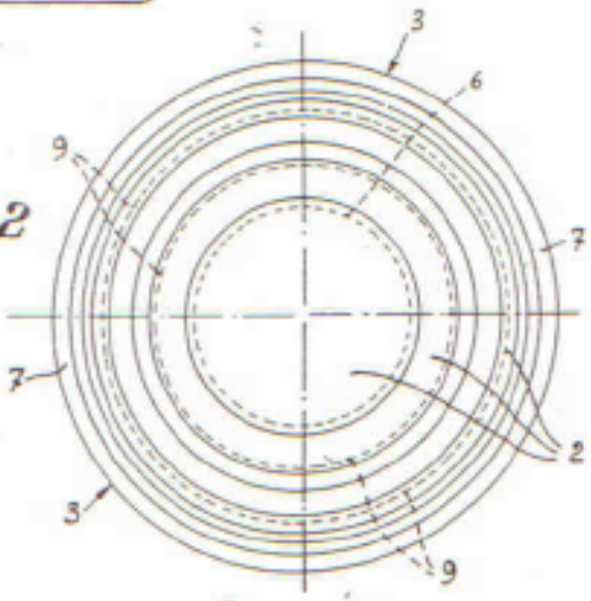

Fig.2

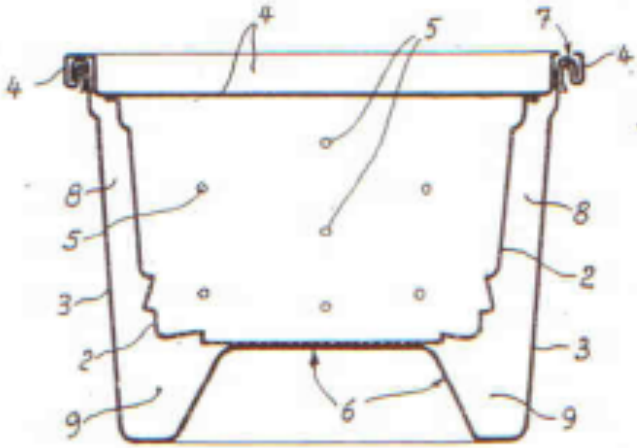

Fig.3