

L'information brevets dans un appel à projets

Wagralim

Parc Créalys, 25 janvier 2011

Dans un appel à projets, vous devez:

- 1. Etablir le paysage brevets**
- 2. Comprendre un brevet**
- 3. Analyser l'information brevets**



1. Etablir le paysage brevets

- Pourquoi ?
 - Vérifier si l'invention a été divulguée
 - Vérifier s'il existe des titres de brevet gênants
 - Identifier des acteurs « brevets »
 - Se faire une idée sur le paysage R&D de l'invention
- Comment ?
 - Etablir un état de la technique
 - Faire une 1^{ère} analyse des titres de brevet identifiés



2. Comprendre un brevet

2.2. Procédure de délivrance

- Dépôt
- Examen quant à la forme
- Recherche
 - Etat de la technique
 - Rapport de recherche
- Examen quant au fond
 - Brevetabilité
 - Procédure d'examen

Demande de brevet



Brevet délivré

2.3. Etat de la technique

- Tout ce qui a été rendu accessible au public avant la date de dépôt de la demande de brevet par une description écrite, orale, un usage ou tout autre moyen
- Pas de restriction sur
 - Le lieu
 - La façon
 - La langue
- Date de dépôt → date de priorité

2.4. Structure d'un brevet

- 1^{ère} partie: Informations générales
- 2^{ème} partie: Description
- 3^{ème} partie: Revendications
- 4^{ème} partie: Figures illustratives
- 5^{ème} partie: Rapport de recherche

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION MATIÈRE DE BREVETS (PCT)
(19) Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle
Bureau international
(43) Date de la publication internationale : 11 février 2010 (11.02.2010)
(10) Numéro de publication internationale : WO 2010/015776 A1
PCT

(51) Classification internationale des brevets : *A23L 1/308* (2006.01) *A21D 13/06* (2006.01)
(21) Numéro de la demande internationale : PCT/FR2009/051548
(22) Date de dépôt international : 3 août 2009 (03.08.2009)
(25) Langue de dépôt : français
(26) Langue de publication : français
(30) Données relatives à la priorité : 0855406 4 août 2008 (04.08.2008) FR
(71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) : ROQUETTE FRERES [FR/FR]; F-62136 Lestrem (FR).
(72) Inventeurs; et
(75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement) : BOURSIER, Bernard [FR/FR]; 63, route d'Estaires, F-62138 Violaines (FR). LEROUX, Patrick [FR/FR]; 5, rue du Bois, F-59940 Estaires (FR).
(74) Mandataires : BOULINGUIEZ, Didier et al.; Cabinet Pisseraud, 52 rue de la Victoire, F-75440 Paris Cedex 09 (FR).
(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ,

CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Déclarations en vertu de la règle 4.17 :
— relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv)

Publiée :
— avec rapport de recherche internationale (Art. 21(3))
— avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues (règle 48.2.h)

(54) Title : FIBRE-RICHI AND PLANT PROTEIN-RICHI BAKED PRODUCT, METHOD FOR THE PRODUCTION THEREOF

(54) Titre : PRODUIT DE CUISSON ENRICHÉ EN FIBRES ET EN PROTÉINES VÉGÉTALES; PROCÉDE DE FABRICATION D'UN TEL PRODUIT

(57) Abstract : The subject matter of the present invention is a fibre- and protein-rich baked product comprising: - flour, and - soluble fibre selected from the group made up of FOSS, branched maltodextrins, inulin, IMOS, TOSS, GOSS, pyrodextrins, polydextrose and soluble oligosaccharides originating from oil-producing or protein-producing plants, - insoluble fibre of plant origin, and from 8% to 30%, preferably from 15% to 25%, of proteins, these percentages being expressed by weight relative to the final product.

(57) Abrégé : La présente invention a pour objet un produit de cuisson enrichi en fibres et en protéines comprenant: de la farine, et des fibres solubles choisies dans le groupe constitué par les FOS, les maltodextrines branchées, l'inuline, les IMO, les TOS, les GOSS, les pyrodextrines, le polydextrose et les oligosaccharides solubles d'origine oléagineuse ou protéagineuse; des fibres insolubles d'origine végétale, et; 8 à 30%, préférentiellement de 15 à 25% de protéines, ces pourcentages étant exprimés en poids par rapport au produit fini.

(51) Classification internationale des brevets : *A23L 1/308* (2006.01) *A21D 13/06* (2006.01)
(21) Numéro de la demande internationale : PCT/FR2009/051548
(22) Date de dépôt international : 3 août 2009 (03.08.2009)
(25) Langue de dépôt : français
(26) Langue de publication : français
(30) Données relatives à la priorité : 0855406 4 août 2008 (04.08.2008) FR
(71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) : ROQUETTE FRERES [FR/FR]; F-62136 Lestrem (FR).
(72) Inventeurs; et
(75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement) : BOURSIER, Bernard [FR/FR]; 63, route d'Estaires, F-62138 Violaines (FR). LEROUX, Patrick [FR/FR]; 5, rue du Bois, F-59940 Estaires (FR).
(74) Mandataires : BOULINGUIEZ, Didier et al.; Cabinet Pisseraud, 52 rue de la Victoire, F-75440 Paris Cedex 09 (FR).
(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ,

CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Déclarations en vertu de la règle 4.17 :

— relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv)

Publiée :

— avec rapport de recherche internationale (Art. 21(3))

— avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues (règle 48.2.h)

WO 2010/015776

PCT/FR2009/051548

1

PRODUIT DE CUISSON ENRICHIS EN FIBRES ET EN PROTÉINES VÉGÉTALES; PROCÉDE DE FABRICATION D'UN TEL PRODUIT

5

La présente invention porte sur un produit de cuisson enrichi en fibres et en protéines, comprenant de la farine, des fibres solubles et insolubles, dont le caractère moelleux et la stabilité au stockage, la richesse en nutriments et en fibres sont améliorés. Ce produit de cuisson a la particularité de comporter un caractère satiétogène. La présente invention porte par ailleurs, sur le procédé de fabrication de ce produit de cuisson.

10

L'invention vise en particulier, tous les produits comprenant de la farine, comme en particulier, les produits de boulangerie à pâte levée ou à pâte poussée, notamment, le pain français traditionnel, les pains spéciaux, les pains de mie, les pains anglais, les brioches, les petits pains, les biscuits, la pâtisserie, les viennoiseries, les pâtes à pizza, les buns, les pâtes congelées, les pâtes alimentaires non levées, les produits texturés pour alimentation humaine et animale.

20

Le pain, par sa richesse en glucides complexes et son apport en protéines végétales, est un aliment indispensable à l'équilibre alimentaire quotidien. Pratiquement dépourvu de lipides et d'un apport énergétique modéré, il permet d'améliorer le rapport lipides-glucides de notre alimentation, actuellement trop souvent déséquilibré. Les processus de fabrication (fermentation et cuisson) en font un aliment particulièrement digeste, bonne source de fibres, vitamines du groupe B et de minéraux. Depuis quelques années, de nombreuses denrées alimentaires, dont le pain, sont enrichies en fibres. Les fibres alimentaires ne désignent pas seulement les matières fibreuses au sens strict, mais également toute une série de composés différents qui n'existent presque qu'exclusivement dans les aliments d'origine végétale et qui présentent la propriété commune de ne pouvoir être décomposés par les enzymes digestives de l'homme. On distingue habituellement deux groupes de fibres alimentaires : les fibres solubles dans l'eau (pectines,

35

WO 2010/015776

PCT/FR2009/051548

19

arrêter la réaction. De la créatinine de porc est ensuite ajoutée et incubée durant 30 min à 37°C. Puis, un ajout au mélange de poudre de muqueuse intestinale de rat est effectué préalablement à une nouvelle incubation de 3h30 à 37°C. Différents extraits sont prélevés à 0, 30, 60, 120, 180 et 240 min. Le taux de glucose est mesuré pour chaque prélèvement par des techniques classiques.

5

Les résultats obtenus sont repris dans la figure 1 et le tableau 4 ci-dessous qui présentent le taux de glucose libéré en fonction du temps.

10

Tableau 4

Temps (mn)	Témoin 1	Essai 3	Essai 4	Essai 5	Maltose	Eau (g/l)
0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
30	5,03	4,31	4,17	3,93	0,86	0,00
60	45,61	39,44	38,49	36,83	58,30	0,01
120	70,40	52,99	51,29	46,60	93,27	0,01
180	73,90	54,43	53,88	50,05	97,00	0,02
240	76,56	55,98	55,24	50,63	100,34	0,02

Avec l'eau, il n'y a pas de réaction, le pourcentage de glucose libéré sur sec est donc nul (0,03%, tableau 4). Concernant le maltose, l'hydrolyse est totale et tout le glucose est libéré. Le pourcentage de glucose cumulé sur sec est donc de 100% (102,81%, tableau 4).

15

Le témoin 1 donne un taux élevé de glucose de 76,56% en fin de réaction. Ce sont les valeurs habituellement obtenues avec les pains commercialisés sur le marché.

20

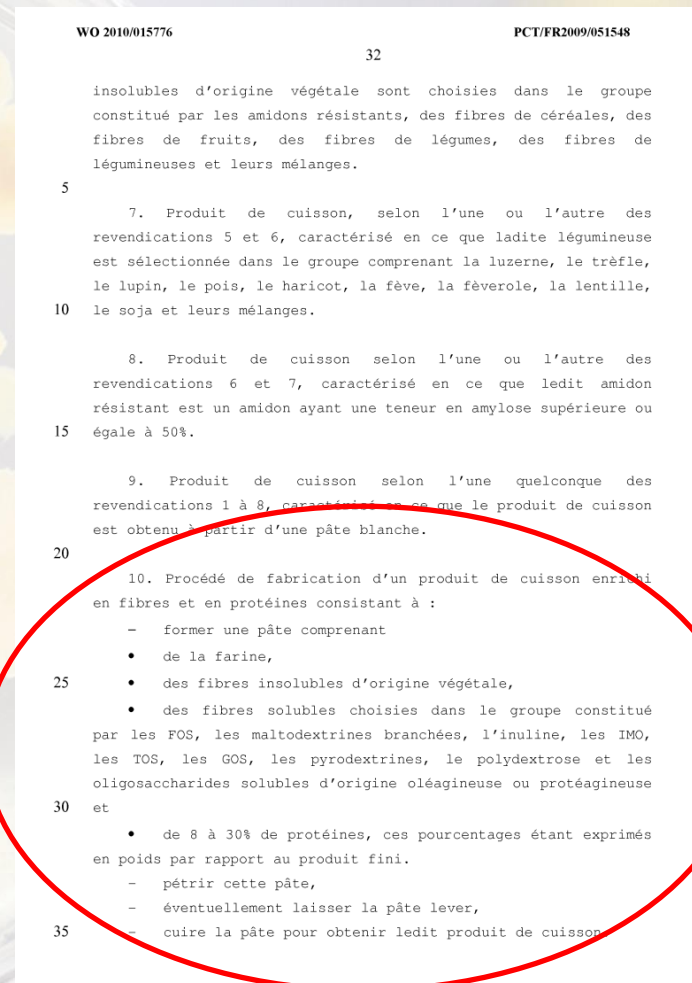
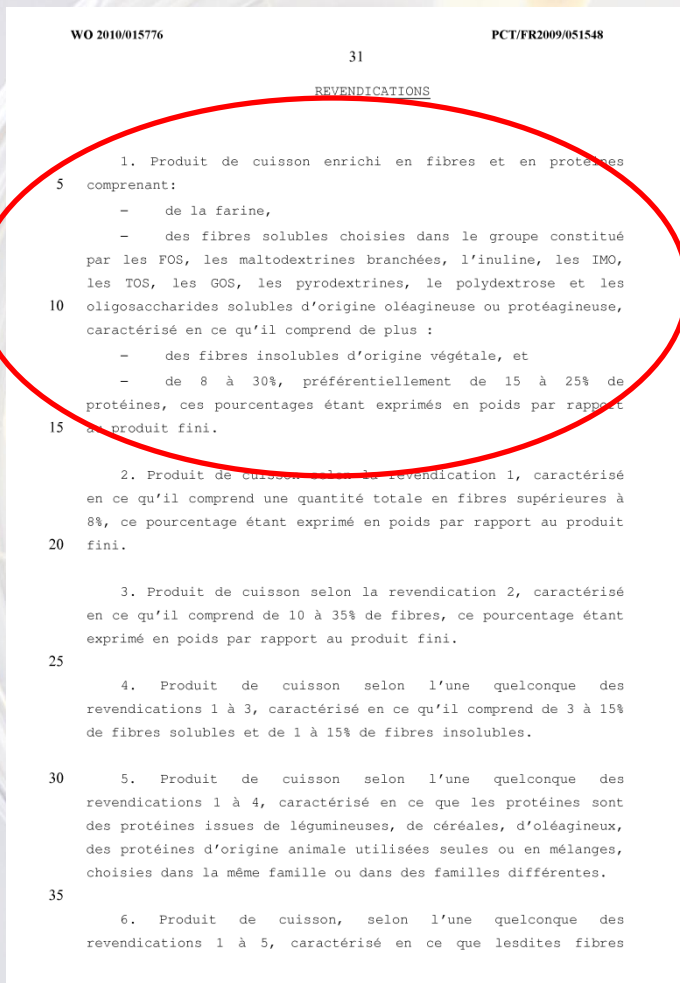
Les essais 3 et 4 sont équivalents, avec 55,98 et 55,24 % de glucose libéré.

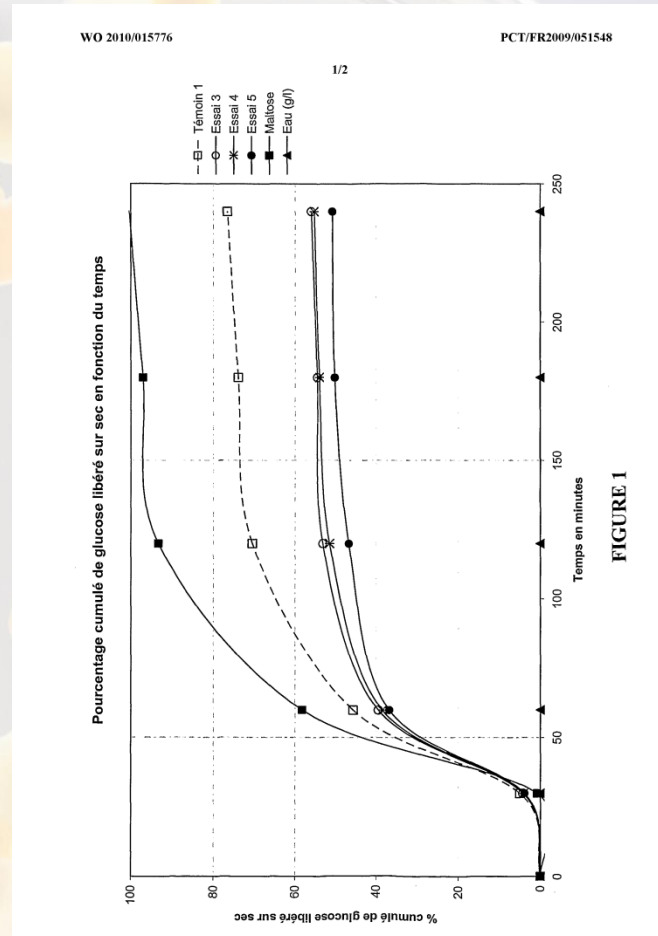
L'essai 5 présente une libération de glucose de 50,63%, inférieure aux essais précédents.

25

Ces résultats montrent que les mesures de digestibilité sont corrélées avec le taux de glucides présents dans le pain.

La substitution de la farine par des fibres solubles et insolubles ainsi que des protéines, permet donc d'obtenir des pains blancs aux propriétés organoleptiques préservées et





INTERNATIONAL SEARCH REPORT		International application No PCT/FR2009/051548
A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER INV. A23L1/308 A21D13/06		
According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC		
B. FIELDS SEARCHED Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) A23L A21D		
Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched		
Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used) EPO-Internal, FSTA, WPI Data		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category	Citation of document(s) and classification, where appropriate, of the relevant passage(s)	Relevant to claim No.
X	US 2007/207240 A1 (HANSEN TIMOTHY S [US] ET AL) 6 September 2007 (2007-09-06) paragraph [0057]; example 1	1-13
X	US 2005/064080 A1 (CALKINSON DEN W [US] ET AL) 24 March 2005 (2005-03-24) paragraphs [0001], [0031] - [0038], [0045] - [0047], [0108]; claims 30,31	1-13
X	US 2007/098866 A1 (WALLER SUZANNE M [US] ET AL) 3 May 2007 (2007-05-03) paragraphs [0001], [0015], [0021], [0028] - [0030], [0036], [0037], [0045] - [0048]; examples 3,4,8	1-13
-/--		
<input checked="" type="checkbox"/> Further documents are listed in the continuation of Box C.		<input checked="" type="checkbox"/> See patent family annex.
* Special categories of cited documents: *A* document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance *E* earlier document but published on or after the international filing date *L* document which may throw doubts on priority claims) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified) *O* document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means *P* document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed ** later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention *X* document of particular relevance: the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone *** document of particular relevance: the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art. *S* document member of the same patent family		
Date of the actual completion of the international search 15 December 2009		Date of mailing of the international search report 23/12/2009
Name and mailing address of the ISA/ European Patent Office, P.B. 5618 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040. Fax: (+31-70) 340-3016		Authorized officer Rinaldi, Francesco

Form PCT/ISA210 (second sheet) (April 2005)

2.5. Lecture d'un brevet

Question de base: « que cherche-t-on dans le brevet ? »

- Informations administratives (inventeur, déposant, date de dépôt) → 1^{ère} page
- Le problème technique résolu et la solution apportée → description
- Les modes de réalisation préférés → description/figures
- La protection souhaitée ou obtenue (portée juridique) → revendications

3. Analyser l'information brevets

3.1. Définition

- Le brevet comme source d'information
 - Technique et scientifique
 - Concurrentielle
 - ...
 - Information formatée et validée
 - Veille technologique et concurrentielle
 - Panorama technologique
 - Paysage brevets
 - Etude de marché
- Bases de données brevets

3.2. Recherche d'art antérieur

- **But: établir l'état de la technique**
- Recherche dans toute source d'informations accessible au public
- Sources d'informations
 - Bases de données brevets
 - Littérature scientifique
 - Posters, séminaires, colloques
 - Etc.

3.3. Finalité d'une recherche

Quoi ?	Vérification de la brevetabilité	Etablissement de la liberté d'exploitation
Pourquoi ?	Pour déposer une demande de brevet	Pour identifier des titres de brevet potentiellement gênants
Comment ?	En identifiant les documents décrivant toutes les caractéristiques de l'invention	En analysant la portée de revendications valides d'un brevet en vigueur dans le pays concerné

Pour établir le paysage brevets dans le cadre de l'appel, contactez:

PICARRÉ asbl
Parc Scientifique de Liège
Avenue du Pré-Aily, 4
4031 ANGLEUR
04/349 84 00 - picarre@picarre.be

Pour obtenir un rdv à une permanence décentralisée, consultez: www.picarre.be