

2010 – ÉPREUVE D

L'examen comporte les parties A et B
La partie A renferme les questions A1 à A6
La partie A inclut les annexes 1 et 2
La partie B renferme les questions B1 à B9

PARTIE A : OPINION

REMARQUE IMPORTANTE : PRIÈRE DE NE PAS FOURNIR UN EXAMEN DÉTAILLÉ DE LA LOI EN MATIÈRE DE CONTREFAÇON DE BREVET. CEPENDANT, VEUILLEZ INCLURE DANS VOTRE RÉPONSE LES PRINCIPES JURIDIQUES PERTINENTS.

Contexte

Votre client est un important producteur de bleuets du Manitoba qui s'adresse souvent à vous pour obtenir des conseils en matière de propriété intellectuelle. Son initiative de commercialisation la plus récente consiste à placer dans chaque contenant de bleuets vendu un coupon échangeable contre un presseur à bleuets gratuit (plus 4,99 \$ de frais d'expédition et de manutention) permettant d'en extraire le jus de bleuets aux propriétés bénéfiques. Les contenants de bleuets en question contiennent un mélange de bleuets de types différents. Le presseur à bleuets a été conçu pour le client par un consultant en marketing retenu à cet effet, qui a affirmé au client avoir inventé le presseur pour le compte du client. Ce presseur sera fabriqué en Chine puis acheminé à l'usine du client au Manitoba, d'où il sera expédié à la clientèle de ce dernier. Sa clientèle est disséminée partout dans le monde et il prévoit distribuer les presseurs aux clients du Canada et de plusieurs autres pays. Le client dispose aussi d'une usine en Jamaïque. Bien qu'en principe il serait en mesure d'expédier des produits à partir de cette usine, il est plus pratique pour lui d'expédier les presseurs à partir de ses installations du Manitoba.

Le client appellera ce nouveau presseur, le « presseur ».

Le contrat que le client a signé avec le consultant comporte plusieurs dispositions qui attirent votre attention. D'une part, le consultant a convenu du fait que le produit a été conçu exclusivement pour votre client. D'autre part, il a affirmé que le presseur ne constituait pas une contrefaçon des droits de propriété intellectuelle de quiconque.

Vous procédez soigneusement à une recherche de brevets pour votre client afin d'établir s'il existe des brevets en vigueur qui sont susceptibles de faire obstacle au projet de votre client. Vous constatez que le consultant a présenté une demande d'obtention de brevet canadien pour le presseur, en son propre nom (il a été publié par anticipation en vertu d'une « ordonnance spéciale »). L'examinateur a cité des antériorités, notamment un brevet de 1945 décrivant un presseur comportant d'importantes similarités. Quoi qu'il en soit, le consultant a présenté avec succès l'argument que son invention comportait d'importantes différences par rapport à cette antériorité. L'examinateur a aussi cité un

autre brevet canadien (N° 2,xxx,xxx) qui est toujours en vigueur. Le titulaire du brevet 'xxx est un particulier habitant en Californie. Vos recherches révèlent que ce particulier n'a jamais commercialisé son invention au Canada ni ailleurs. Dans ce cas aussi, le consultant est parvenu à convaincre l'examineur que son invention est à la fois nouvelle et non évidente par rapport à ce brevet. Un avis d'acceptation a donc été délivré récemment à l'égard de la demande de brevet présentée par le consultant.

Vous constatez également que des presseurs sensiblement identiques à ceux de votre client sont vendus au Canada par plusieurs autres distributeurs.

Enfin, le consultant a aussi mis au point une autre version du presseur (le « presseur miracle ») que votre client pourrait distribuer en remplacement de la première version si vous étiez d'avis que celle-ci donne lieu à des problèmes insurmontables en matière de brevets.

Votre client est très préoccupé par la possibilité que le presseur ou le presseur miracle puisse constituer une contrefaçon du brevet 'xxx. Il s'adresse à vous pour déterminer si le propriétaire de ce brevet a le droit de le poursuivre en contrefaçon de brevet. Il veut aussi avoir votre avis au sujet de plusieurs questions connexes, énumérées ci-après.

Votre client vous demande de faire preuve de créativité dans votre démarche. Il souhaiterait une solution lui permettant d'aller de l'avant avec sa campagne de commercialisation.

Veillez indiquer quelle(s) question(s) vous poseriez à votre client s'il vous manque des renseignements pour formuler votre opinion. À défaut de renseignements précis, vous pouvez aussi formuler des hypothèses raisonnables, mais vous devez clairement indiquer quelles sont ces hypothèses.

L'annexe 1 comporte la description des produits envisagés et des dessins s'y rapportant (le presseur et le presseur miracle). Les figures 1 à 3 de l'annexe 1 illustrent le presseur et les figures 4 et 5 illustrent le presseur miracle. L'annexe 2 est une copie du brevet 'xxx.

Veillez rédiger une lettre pour présenter vos recommandations à votre client à l'égard des points suivants :

A1. [35 points] Évaluez si le presseur constitue une contrefaçon par rapport aux revendications 1 à 7 du brevet 'xxx.

[20 points pour la revendication 1, 5 points pour la revendication 4, 2 points pour chacune des autres revendications]

A2. [10 points] Évaluez si le presseur miracle constitue une contrefaçon par rapport aux revendications 1 à 7 du brevet 'xxx.

A3. [10 points] Quels moyens de défense contre une action en contrefaçon de brevet y aurait-il lieu de faire valoir au vu des faits présentés dans le scénario ci-dessus?

A4. [10 points] Si votre client met son projet à exécution et qu'il est déterminé que cela donne lieu à une contrefaçon de brevet, quels seraient les recours dont pourrait se prévaloir le titulaire du brevet 'xxx? Gardez à l'esprit que votre client distribuera gratuitement son produit.

A5. [5 points] Examiner les causes d'action ou les recours que pourrait invoquer votre client contre le consultant.

A6. [5 points] Quelles démarches votre client pourrait-il prendre pour éviter une contrefaçon tout en mettant à exécution son projet de commercialisation?

PARTIE B : QUESTIONS À RÉPONSES COURTES

B1. [2 points] Votre client fait face à une poursuite pour contrefaçon d'un brevet redélivré. Vous apprenez que les revendications figurant dans la pétition de redélivrance ont été modifiées de manière à protéger le produit de votre client après que le titulaire du brevet a pris connaissance de l'existence de ce produit. Quel moyen de défense cela suggère-t-il?

B2. a) [2 points] Définissez le terme « épuisement » au sens de l'application du droit des brevets.

b) [2 points] Quels sont les critères pour déterminer s'il y a eu « incitation à la contrefaçon »?

B3. [2 points] Quelle distinction feriez-vous entre « notoriété publique » et « connaissances générales courantes »?

B4. Votre client a obtenu (nouvelle loi) un brevet en procédant à un dépôt en vertu d'un traité. Les revendications du brevet portent sur une composition nettoyante et un additif optionnel pouvant y être incorporé afin d'en améliorer l'efficacité. Le mélange ne donne lieu à aucune réaction chimique. Mélangés, la composition et l'additif peuvent servir de détergent à lessive. La composition sans l'additif ne peut être employée que comme un détergent pour les mains. La seule utilisation pour l'additif consiste à le mélanger avec la composition.

La date de revendication pour les revendications relatives à la composition est la date de dépôt prioritaire, tandis que la date de revendication pour les revendications relatives à l'additif est la date de dépôt au Canada.

Un fabricant était déjà engagé de manière indépendante dans la production et la constitution de réserves de la composition et de l'additif avant la date de dépôt prioritaire et jusqu'à la date de dépôt au Canada. Ce fabricant mélange maintenant ces deux ingrédients et offre le mélange en vente en tant que détergent à lessive. Votre client a pris connaissance de cette activité.

a) [3 points] Quel moyen de défense, s'il en est, le fabricant pourrait-il invoquer à l'égard de ses activités de production et de vente :

i) de la composition;

ii) de l'additif;

iii) du mélange formé de la composition et de l'additif.

b) [3 points] De quelle façon modifieriez-vous la réponse que vous avez formulée à l'égard du point a) si le fabricant avait acheté et payé la composition et l'additif à un fournisseur avant les dates susmentionnées, mais que le fournisseur n'avait remis ces produits au fabricant qu'après la date de dépôt au Canada pour le motif que les produits n'étaient pas conformes aux critères rigoureux du fournisseur en matière de contrôle de la qualité?

B5. [2 points] Votre client est au courant que le brevet relatif au produit d'un concurrent expirera dans l'année qui vient. Les critères de réglementation pour la vente du produit relèvent de la compétence d'un ministère du gouvernement de l'Italie.

a) Sur quelles bases, s'il en est, la production à petite échelle du produit, dès maintenant, pour déterminer qu'il est possible de créer un produit de qualité vendable, éviterait-elle la contrefaçon?

b) Sur quelles bases, s'il en est, la production du produit, dès maintenant, en petites quantités en vue de le soumettre aux autorités de réglementation, éviterait-elle la contrefaçon?

B6. [2 points] Votre client a mis au point un produit d'entretien domestique doté de fonctions et d'attributs décoratifs novateurs. Dans le cadre des recherches que vous effectuez pour établir s'il a la liberté d'exploiter ce produit, vous constatez qu'il existe un brevet et un dessin industriel déposé qui pourraient créer des difficultés. Sur quelles bases, s'il en est, votre client peut-il faire valoir des procédures judiciaires pour s'assurer de ne pas porter atteinte à ces brevet et dessin industriel?

B7. [2 points] Que révèle l'arrêt *Belzberg c. Canada*, 2009 FC 657 au sujet de l'autorité du commissaire aux brevets après qu'il a été interjeté appel d'une décision finale?

B8. a) [1 point] Qu'est-ce que l'Autoroute du traitement des demandes de brevet?

b) [2 points] Énumérez quatre offices de la propriété intellectuelle avec lesquels le Canada participe au programme pilote de l'Autoroute du traitement des demandes de brevet.

B9. a) [1 point] Quel recours le déposant peut-il invoquer à l'égard d'une demande déposée en vertu du Règlement sur les médicaments brevetés (avis de conformité)?

b) [1 point] En quoi les conséquences d'une conclusion d'invalidité dans le cas d'une demande déposée en vertu du Règlement sur les médicaments brevetés (avis de conformité) diffèrent-elles de pareille conclusion dans le cadre d'une action en Cour fédérale?

ANNEXE 1

Presseur^{MC} à bleuets

Le presseur^{MC} à bleuets comporte plusieurs avantages par rapport aux pressoirs à fruits classiques :

- on peut l'appuyer sur le rebord d'un bol à mélanger ou d'un bol à salade, ce qui permet de l'utiliser avec une seule main
- il comporte deux chambres pour le pressage des fruits, accélérant ainsi le processus
- on lui a conféré une apparence décorative
- les membres respectifs sont larges et peu profonds, procurant ainsi des points d'appui plus larges sur le bol et une plus grande surface sur laquelle l'utilisateur peut exercer une pression
- le fond des chambres de pressage est profilé en forme de vague, ce qui en facilite le lavage par rapport à un fond plat classique.

Version 1 : Presseur

Une première version du presseur^{MC} à bleuets, représentée dans les figures 1 à 3, consiste en un membre inférieur 1 que l'on appuie sur le rebord d'un bol à mélanger. Le membre inférieur comporte une chambre de pressage 2 qui s'étend vers le bas depuis la face inférieure du membre. La chambre de pressage 2 se situe environ au tiers de la longueur du membre 1 à partir de la première extrémité. Le fond de la chambre de pressage 2 est perforé pour permettre l'écoulement du jus des bleuets pressés. Le fond de la chambre de pressage est profilé en forme de vague.

Le membre supérieur 3 est rattaché au membre inférieur 1. Le membre supérieur 3 est un peu moins long que le membre inférieur 1. Les membres 1 et 3 se rattachent l'un à l'autre au niveau des échancrures 4 et 5 pratiquées respectivement en sens opposé dans ces membres et s'ouvrant latéralement l'une sur l'autre. Les échancrures 4 et 5 s'imbriquent l'une dans l'autre. La tige 6 fait saillie latéralement à partir du fond de l'échancrure 4 du membre inférieur 1, et est conçue pour pénétrer dans le trou 7 pratiqué à l'intérieur de l'échancrure 5 du membre supérieur 3. Les membres 1 et 3 se rattachent aisément l'un à l'autre par l'insertion de la tige 6 dans le trou 7, après quoi ces membres peuvent être actionnés par mouvement rotatif l'un par rapport à l'autre. On peut détacher les membres pour les nettoyer.

Le membre supérieur 3 comporte une chambre de pressage 8 qui est semblable à celle du membre inférieur, mais située près de sa première extrémité. Cette chambre de pressage comporte elle aussi un fond perforé pour permettre l'écoulement du jus des bleuets pressés. Les deux chambres de pressage sont suspendues vers le bas en direction du fond du bol lorsque le pressoir est appuyé sur le rebord du bol.

Les membres supérieur et inférieur comportent respectivement les poussoirs 10 et 11, configurés et positionnés de manière à s'imbriquer dans la chambre de pressage du membre opposé pour obtenir le pressage des bleuets ou des autres aliments placés dans les chambres de pressage. La configuration des chambres de pressage et des poussoirs est

semblable à celle d'un pressoir à fruits classique, adoptant notamment une forme essentiellement rectangulaire ou ovale et étant dotée de poussoirs dont la forme épouse étroitement l'intérieur des chambres de pressage de manière à forcer le passage de tous les aliments dans les perforations tout en réduisant au minimum les fuites latérales. On a conféré à la surface inférieure des poussoirs le même profil de vague qu'au fond de la chambre de pressage correspondante.

La figure 3 présente une vue agrandie de la chambre de pressage et du poussoir, démontrant en particulier le profil de vague qui leur a été conféré. Grâce à cette configuration, ce dispositif est plus facile à nettoyer.

Version 2 : presseur miracle

Une deuxième version, appelée le « presseur miracle^{MC} », est illustrée dans les figures 4 et 5. Cette version comporte les membres supérieur et inférieur 20 et 21. Ces membres ne sont rattachés d'aucune façon – ils sont simplement réunis durant l'opération de pressage. Cependant, la forme des membres permet à l'utilisateur de les réunir à une extrémité de manière à ce que le membre supérieur puisse pivoter par rapport au membre inférieur et produire un meilleur effet de levier. Cette manœuvre est facilitée par la partie arrondie 30, qui est dirigée vers le bas par rapport au membre supérieur 20 et vient s'appuyer sur la dépression 32, un peu moins profonde, du membre inférieur.

Le membre inférieur 21 est conçu pour reposer sur le rebord d'un bol à salade, tout comme pour la première version. Le membre supérieur 20 peut être un peu plus court. Le membre inférieur 21 comporte les 2 chambres de pressage 23 et 24 (ou peut comporter davantage de chambres) pouvant être espacées tel qu'il est indiqué dans la figure 3, ou placées de manière directement adjacente les unes par rapport aux autres. Les chambres de pressage 23 et 24 sont dotées d'un fond perforé. Le membre supérieur 21 comporte les poussoirs 25 et 26 configurés et positionnés de manière à pénétrer dans les chambres de pressage 23 et 24, pour presser efficacement les bleuets ou les autres aliments placés dans les chambres de pressage et en forcer le passage à travers les perforations dans le fond des chambres de pressage respectives. Le presseur miracle comporte l'avantage, par rapport au presseur, de permettre plus facilement la séparation des membres pour les nettoyer. De plus, sa construction simplifiée en fait la version la moins coûteuse.

Les chambres et les poussoirs ont une configuration empruntant la forme d'une vague, qui est reproduite dans les sections correspondantes, tout comme la première version.

Annexe 1 Dessins

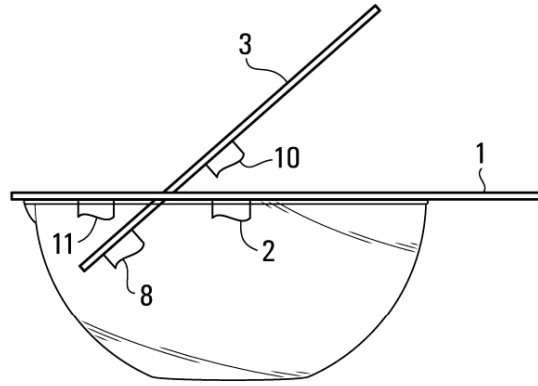


FIG. 1

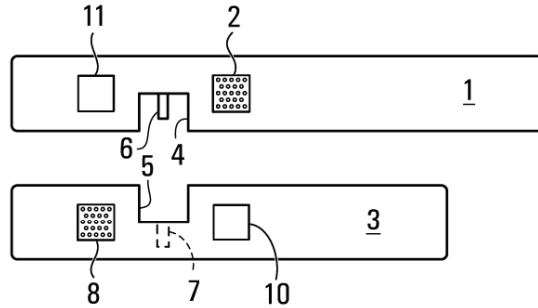


FIG. 2

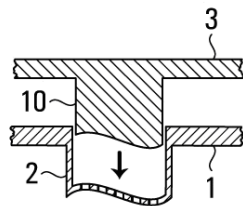


FIG. 3

Annexe 1 Dessins

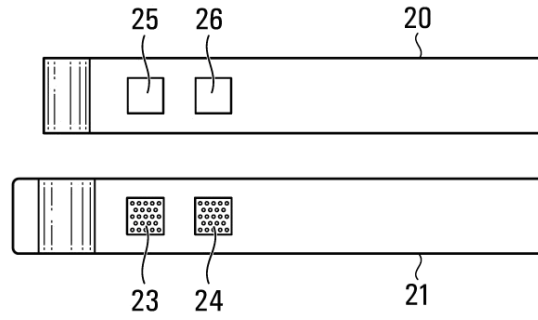


FIG. 4

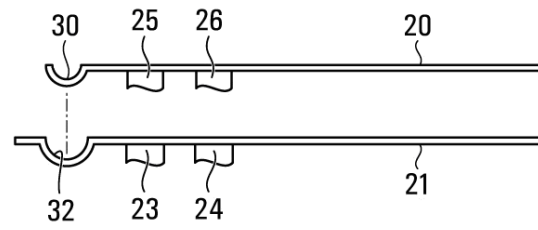


FIG. 5

5 **ANNEXE 2**

Office de la propriété
intellectuelle du Canada

Brevet

CA 2 XXX XXX

Date de priorité : 11.01.1999

10 Date de dépôt de la demande : 10.01.2000

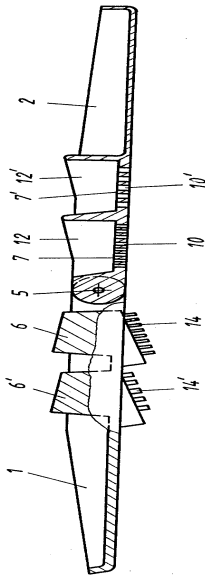
Date de délivrance : 20.10.2002

(72) Smith, George (É.-U.)

15 73 George Smith
RR 1 Petaluma CA USA

20 **Pressoir à main pour désagréger des légumes ou des fruits en particules
de tailles variées**

Un pressoir à main pour le traitement des légumes ou des fruits qui comporte deux leviers reliés par un joint articulé et dont au moins une partie de la longueur de chacun sert de poignée. La matière à traiter est pressée de manière à traverser sous pression au moins
25 deux chambres de rétention situées sur un des leviers. Chaque chambre de rétention située sur un levier comporte un piston qui lui est associé sur l'autre levier. Lorsqu'une force est exercée sur les poignées pour les rapprocher, chaque piston pénètre dans la chambre de rétention correspondante et presse la matière à traiter à travers les ouvertures au fond délimitant la chambre de rétention. Cette invention a la particularité essentielle
30 que les chambres de rétention ont des ouvertures de formes et de tailles différentes : par exemple, une des chambres comporte des ouvertures de forme carrée alors que l'autre chambre a des ouvertures allongées pour que ce pressoir à main puisse servir à désagréger les fruits ou les légumes en pièces en forme de disque ou de prisme quand les fruits ou les légumes sont pressés à travers les deux différents types d'ouverture.



5

DOMAINE DE L'INVENTION

L'invention dont il est question relève du domaine des ustensiles de cuisine et de cuisson, s'agissant plus particulièrement d'un pressoir à main conçu pour désagréger les fruits et les légumes.

10 ÉTAT DE LA TECHNIQUE

Le pressoir à fruits ou à légumes trouve sa place dans certaines cuisines bien équipées. Il comporte habituellement deux poignées, ou bras, une chambre pour recevoir les morceaux de fruit ou de légume et un piston ou poussoir qui comprime les fruits ou les légumes. La chambre est dotée d'ouvertures par lesquelles sort la matière pressée. Les pressoirs à main de ce genre servent principalement à désagréger une variété de fruits ou de légumes.

Le brevet américain N° 1 762 031 décrit un pressoir du genre décrit ci-dessus, qui comporte un levier auquel est rattachée une chambre de rétention et un autre levier muni d'un pressoir ou d'un piston.

20 Le brevet américain N° 1 840 182 décrit un pressoir à fruits comportant un levier actionné à la main que l'on pivote en direction d'un contenant, ainsi qu'un piston pivotant relié au levier au moyen d'un bras. Le fruit devant être traité, p. ex. une orange, est placé dans la chambre de rétention.

25 La publication de brevet allemand N° 1 255 877 décrit un ustensile fait de plastique servant à couper et à presser des fruits et des légumes. Cet ustensile comporte une base et un levier pivotant permettant d'appliquer une pression sur cette base. Le levier est doté d'une plaque servant à exercer une pression qui, lorsque le levier qui permet d'exercer une pression est actionné, se déplace à l'intérieur d'une structure contenue dans la base en direction d'une plaque de coupage ou d'une plaque perforée amovible montée dans
30 cette structure.

5 Il a été constaté que les versions connues de ces ustensiles ont le désavantage de ne
permettre d'obtenir des particules ou des morceaux de fruits ou de légumes que d'une
taille et d'une forme uniques. On a observé qu'il était souhaitable de pouvoir obtenir des
particules ou des morceaux de tailles ou de formes différentes pour divers types
10 d'aliments, selon leur mode de préparation – grillés, cuits, rôtis etc. – lors du traitement
de différents fruits ou légumes (dans la plupart des cas des particules de plus petite taille
pour certains types de fruits ou de légumes et des particules de plus grande taille lorsqu'il
s'agit, par exemple, d'oignons, de sorte que deux presseurs différents étaient requis
auparavant), et selon l'usage qui est réservé à la matière désagrégée, soit de son emploi
15 comme une épice ou une garniture, par exemple. L'autre désavantage constaté provient
du fait qu'ils n'ont qu'une seule chambre, ce qui rend le processus plutôt long.

SOMMAIRE

L'invention décrit un aspect qui renvoie à un presseur à main pour le traitement des
légumes ou des fruits comportant deux leviers pouvant être reliés par un joint articulé et
munis d'au moins deux chambres de rétention et de presseurs ou pistons dont la taille est
20 ajustée à ces chambres. Le fond délimitant chaque chambre de rétention comporte des
ouvertures pour le passage des matières, dotées de sections transversales différentes et de
fonds différents. Les surfaces des pistons où la pression s'exerce peuvent être profilées
avec des protubérances qui pénètrent dans les ouvertures des fonds et nettoient ces
ouvertures à la fin de l'opération d'application de la pression et lorsque les leviers sont
25 pivotés dans le sens opposé au sens dans lequel la pression est exercée.

Un but visé par l'invention est de présenter un presseur à main ne comportant pas les
désavantages des ustensiles connus et grâce auquel les matières peuvent être désagrégées
pour former des particules de petites et(ou) de grande taille soit simultanément, soit dans
l'ordre souhaité.

30 L'invention a aussi pour objet de présenter un presseur à main comportant plusieurs
chambres de passage pour le traitement des aliments, ce qui représente plusieurs
avantages pour un chef.

Pour permettre le nettoyage des ouvertures dans le fond des chambres de rétention, cette
invention prévoit de plus qu'au moins un des leviers sera muni de pointes conçues pour le
35 nettoyage, pouvant être présentées dans de multiples assemblages dont chacun est adapté
aux ouvertures correspondantes. Dans cette configuration, lorsque l'on fait pivoter les
leviers dans le sens opposé au sens où la pression est exercée, les pointes pénètrent dans
les ouvertures de la chambre de rétention qui a été utilisée.

40 D'autres détails concernant l'invention seront précisés à l'aide de dessins illustrant les
multiples réalisations du presseur à main prévues par l'invention.

BRÈVE DESCRIPTION DES DESSINS

La FIG. 1 présente une première réalisation du presseur à main dans une position ouverte.

La FIG. 2 présente une vue en coupe longitudinale du presseur illustré dans la FIG. 1.

5 La FIG. 3 présente une autre réalisation du presseoir à main.

La FIG. 4 présente une vue en coupe d'après les lignes VII--VII de la FIG. 3.

La FIG. 5 présente une vue en coupe d'après les lignes VIII--VIII de la FIG. 3.

La FIG. 6 présente une vue de dessus illustrant le presseoir à main des FIG. 3 à 5.

10 Les FIG. 7 et 8 présentent une vue en coupe longitudinale et une vue de dessous, respectivement, illustrant une autre réalisation d'un presseoir à main doté de leviers à bras unique.

15 Les FIG. 9 à 11 illustrent une autre réalisation du presseoir à main doté de leviers à bras unique et de chambres de rétention juxtaposées, tandis que la FIG. 9 présente une vue en coupe d'après les lignes XII--XII de la FIG. 10, la FIG. 10 présente une vue de dessus et la FIG. 11 présente une vue de dessous du presseoir à main.

La FIG. 12 présente une vue en coupe d'une autre réalisation du presseoir, dont les chambres de passage sont munies de couteaux, de barres ou d'éléments semblables.

La FIG. 13 présente une vue en coupe de la réalisation illustrée par la FIG. 12.

20 La FIG. 14 présente une vue agrandie d'une partie du presseoir illustré dans la FIG. 12, particulièrement une vue en coupe transversale des couteaux.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE

25 Le presseoir à main qui correspond à l'invention est illustrée dans les FIG. 1 et 2 et comporte les deux leviers à bras unique 1 et 2, qui sont reliés à une extrémité par la charnière 5. Les leviers 1 et 2 ont des faces supérieure et inférieure qui s'amenuisent progressivement en direction opposée de la charnière 5, conférant ainsi à chaque bras une forme généralement triangulaire lorsque vu de côté. Les leviers respectifs sont joints à un point pivot qui est suffisamment robuste pour permettre de les rapprocher tout en broyant des fruits ou des légumes entre ceux-ci de la manière décrite ci-dessous.

30 Dans la première réalisation, le levier 2 comporte les deux chambres de rétention 12 et 12', disposées près de la charnière 5 l'une derrière l'autre, et délimitées par les fonds respectifs 7 et 7'. Les fonds 7 et 7' comportent les passoires 4 et 4'. La passoire 4 comporte des ouvertures ou trous (10) plus grands que les trous (10') de la passoire 4'.

35 La charnière 5 relie de manière permanente les leviers 1 et 2, de sorte qu'ils ne peuvent se séparer par inadvertance, au moment de les utiliser, les laver, les ranger ou en d'autres circonstances.

40 Le levier 1 comporte des presseoirs, des pistons, des poussoirs ou des éléments semblables (6 et 6') qui sont situés à l'opposé des chambres de rétention 12 et 12', respectivement, et qui pénètrent dans ces chambres alors que les deux leviers sont actionnés l'un vers l'autre. À l'extérieur ou à l'endos du levier 1, à l'écart des pistons, des poussoirs ou des éléments semblables (6 et 6'), on retrouve les assemblages de pointes respectifs 14 et 14' conçus pour le nettoyage des ouvertures 10 et 10', respectivement. Lorsque les

5 leviers 1 et 2 sont repliés au-delà de la charnière 5, les pointes 14 et 14' pénètrent dans les ouvertures au-dessous des fonds 7 et 7' pour forcer les résidus à retourner à l'intérieur des chambres 12 et 12'. Les chambres de rétention 12 et 12' peuvent aussi être adjacentes.

Dans la réalisation des FIG. 3 à 6, les fonds 7 et 7' peuvent être disposés à la fin du levier 2 et même couvrir deux chambres de rétention adjacentes, qui sont séparées par
10 une cloison. Dans ce cas précis, les ouvertures associées aux chambres respectives peuvent être de tailles différentes. Dans cette réalisation, le levier 1 comportant un ou plusieurs pistons (3 et 3') est relié par charnière à la face supérieure de la structure 15, qui englobe les fonds 7 et 7' et adopte de préférence une forme rectangulaire, voire carrée. Les fonds 7 et 7' comportent les passoires 4 et 4'. La structure 15 est portée par le levier 2.
15 Le piston peut comporter une entaille, dans laquelle s'introduit la cloison 8' lorsque le presseur est actionné, pour que chaque partie du piston pénètre dans la chambre de rétention associée 12 ou 12'. Dans cette réalisation, les pistons 3 et 3' sont munis des pointes 14 et 14' (seules les pointes 14' sont illustrées), qui pénètrent dans les trous 10 et 10'. On peut aussi munir l'endos du levier 1 de telles pointes, comme dans les
20 réalisations décrites ci-dessus, pour qu'elles pénètrent dans les trous 10 et 10' par l'extérieur.

Le piston peut être conçu selon les besoins, notamment en tant que membre relié par charnière au levier 1. Ce type de réalisation est représenté par les FIG. 7 et 8. Dans cette
25 réalisation, le piston est rattaché au levier 1 par la charnière 5', qui est elle-même à une certaine distance de la charnière 5, et comporte les deux poussoirs intégraux adjacents 6 et 6' disposés très près l'un de l'autre, qui sont séparés par l'entaille 16 dans laquelle pénètre la cloison 17 lorsque les poussoirs 6 et 6' sont introduits dans les chambres de rétention 12 et 12' pour former une unité. Les chambres 12 et 12' sont montées sur le levier 2 et comportent les fonds 7 et 7' assortis des passoires 4 et 4'. Lorsque les
30 charnières 5 et 5' sont dans la bonne position, les pointes destinées au nettoyage des trous 10 et 10' peuvent être logées à l'endos du levier 1.

Dans la réalisation représentée par les FIG. 9 à 11, les chambres de rétention 12 et 12' sont adjacentes et fonctionnent en association avec les poussoirs 6 et 6' respectifs. Les
35 chambres 12 et 12' sont délimitées en partie par la paroi 17 et comportent les passoires 4 et 4'. Des pointes destinées au nettoyage des trous 10 et 10' par l'extérieur peuvent être logées à l'endos du levier 1. Cette invention prévoit aussi que le poussoir peut être fixé de manière ajustable sur le levier 1. Les leviers 1 et 2 sont reliés par la charnière 5.

Dans la réalisation représentée par les FIG. 12 à 14, le levier 1 comporte les trois
40 chambres de rétention 12, 12' et 12'', disposées l'une à la suite de l'autre à proximité de la charnière 5 et délimitées par les fonds respectifs 7, 7' et 7''. Le fond 7 consiste en une série de couteaux disposés à intervalles réguliers 21 dans une direction, transversalement dans le cas présent, tandis que l'autre fond 7' est formé de la série de couteaux 20' et 21' disposés de manière longitudinale et transversale. Le troisième fond 7'' comporte les trous
45 de passoire 22''. Des interstices 22 en forme de fentes sont délimités dans la chambre de rétention 12 par les couteaux 21; des interstices carrés 22' sont délimités dans la chambre de rétention 12' par les couteaux 20' et 21' de sorte que la matière traitée prenne la forme de tranches ou de pièces prismatiques tandis que le jus est exprimé dans la chambre de rétention 12''. Le levier 2 est doté de plusieurs pistons, poussoirs ou éléments

5 semblables 3, 3' et 3", dont la forme épouse celle des chambres de rétention 12, 12' et 12", respectivement. Ces pistons, poussoirs ou éléments semblables peuvent être dotés d'une surface lisse, mais une autre possibilité, dans le cas des pistons, poussoirs ou autres éléments semblables correspondant aux fonds 7 et 7', est qu'il y ait des protubérances 23, 23', comme on peut le voir sur la FIG. 12, ou sur la vue en coupe de la FIG. 13. Les protubérances 23 et 23' épousent la forme des interstices respectifs 22 et 22' et sont conçues pour pénétrer ces interstices tout en repoussant la matière comprimée hors de ceux-ci lorsque le presseoir est actionné.

15 La FIG. 13 illustre le dos du levier 2, qui est à l'écart du piston 3", sur lequel se trouvent des protubérances 24". Lorsque le levier 2 est replié en sens inverse au moyen de la charnière 5, dans la direction indiquée par la flèche C de la FIG. 13, ces protubérances pénètrent dans les trous 22" pour dégager ceux-ci des résidus de fruits ou de légumes. Il est entendu que l'endos du levier 2 peut être muni des protubérances nécessaires au dégagement des interstices 22 et 22'.

20 La FIG. 14 présente une vue plus rapprochée et détaillée des couteaux 21 pour mieux montrer leur configuration en travers.

Le concepteur du presseoir à main peut choisir à son gré le nombre des chambres de rétention et des pistons correspondants, disposer ceux-ci les uns à côté des autres et(ou) les uns à la suite des autres, et les leviers 1 et 2 peuvent comporter un ou deux bras.

25 Par ailleurs, chacun des deux leviers peut comporter au moins une chambre de rétention et au moins un piston conçu en fonction de la chambre de rétention de l'autre levier.

30 En outre, pour les réalisations comportant des pistons, des poussoirs ou d'autres éléments semblables 3 ou 3' conçus pour désagréger la matière des fruits ou des légumes et obtenir des pièces prismatiques ou des tranches, on peut conférer une surface lisse à ces pistons, poussoirs ou autres éléments semblables 3 ou 3'. Cependant, il sera souhaitable dans ce cas de doter l'ustensile des pointes ou des arêtes de nettoyage susmentionnées.

De plus, on peut utiliser le presseoir pour préparer un mélange de différents fruits, légumes ou autres aliments qui peuvent être désagrégés. Selon cet aspect, l'utilisateur peut placer différents types de produit alimentaire dans des chambres séparées. L'opération du presseoir génère un mélange d'aliments désagrégés.

35 L'invention a été décrite au moyen de renvois à des réalisations particulières. Cependant, une personne versée dans la technique saura reconnaître que la portée de l'invention ne se limite pas à la description susmentionnée. Pour saisir pleinement la portée de cette invention, il faut s'en remettre à la totalité du présent mémoire descriptif, ainsi qu'aux revendications s'y rapportant.

5 REVENDICATIONS :

1. Un presseur à main conçu pour désagréger des légumes ou des fruits au moyen de deux leviers opposés qui, sur au moins une partie de leur longueur, ont la fonction d'un bras, l'un de ces leviers comportant une première chambre de pressage devant recevoir la matière à traiter qui est délimitée au moins en partie par une paroi du fond dans laquelle existent des ouvertures pour le passage de la matière, alors que l'autre levier comporte un premier membre pour le pressage qui, lorsque actionné par pivotement des leviers, est adapté de manière à pénétrer dans la première chambre de pressage, une deuxième chambre de pressage étant pourvue, les deux chambres étant séparées par une paroi et délimitées au moins en partie par les parois du fond, où existent des ouvertures dans lesquelles un morceau de légume ou de fruit peut être taillé en petits morceaux, et un deuxième membre de pressage est pourvu pour occuper cette deuxième chambre de pressage.
10
2. Le presseur à main selon la revendication 1, dont les parois de fond délimitant lesdites première et deuxième chambres de pressage comportent des créneaux, des barres ou des couteaux disposés dans au moins une direction.
20
3. Le presseur à main selon la revendication 2, dont lesdits premier et deuxième membres de pressage comportent des protubérances dont la forme épouse celle desdits créneaux, barres ou couteaux.
4. Un presseur à main conçu pour traiter des légumes ou des fruits comportant deux leviers reliés par un moyen de rotation et qui, sur au moins une partie de leur longueur, fonctionnent comme des bras, une première et une deuxième chambres de pressage associées à ces leviers qui reçoivent les matières à traiter, chaque chambre étant délimitée au moins en partie par une paroi du fond dans laquelle existent des ouvertures pour le passage de la matière, puis un membre de pressage qui, lorsque ces leviers sont actionnés en direction l'un de l'autre, pénètre ces chambres de pressage qui sont dotées d'ouvertures différentes par lesquelles sortent les légumes ou les fruits.
25
30
5. Le presseur à main selon la revendication 4, dont les deux leviers sont reliés à proximité de l'une de leurs extrémités par un moyen de rotation permettant à ceux-ci de pivoter.
6. Le presseur à main selon la revendication 1, dont les membres de pressage constituent des parties intégrales adjacentes, à une certaine distance du moyen de rotation au moyen duquel les leviers pivotent l'un par rapport à l'autre, lesdits membres de pressage s'insérant dans leurs chambres de pressage respectives tel un élément unitaire.
35
7. Une méthode pour désagréger des fruits ou des légumes qui comporte les étapes suivantes :
40
 - a) l'utilisation d'un presseur formé de deux bras opposés, au moins deux chambres de pressage munies d'ouvertures pour le passage de la matière étant montées sur ces bras, ainsi que des membres de pressage dont la forme correspond à celle des chambres de pressage où ils pénètrent;

- 5 b) la disposition de fruits ou de légumes dans ces chambres; et
- c) la compression simultanée, par les membres de pressage de ces fruits ou légumes de manière à les faire passer dans ces ouvertures, chaque chambre recevant un fruit ou un légume différent, résultant en un mélange de matière désagrégée desdits fruits ou légumes.

10

* * * * *

Annexe 2 Dessins

FIG. 1

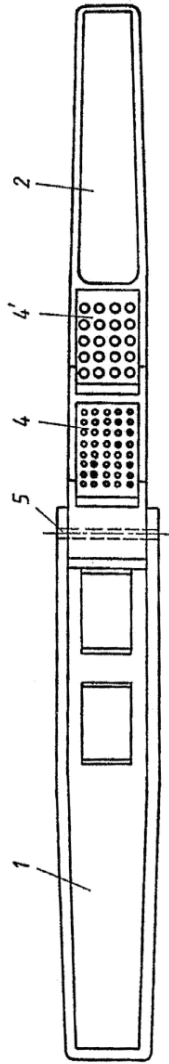
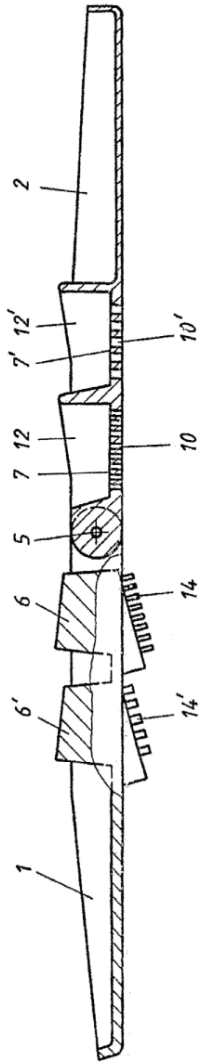


FIG. 2



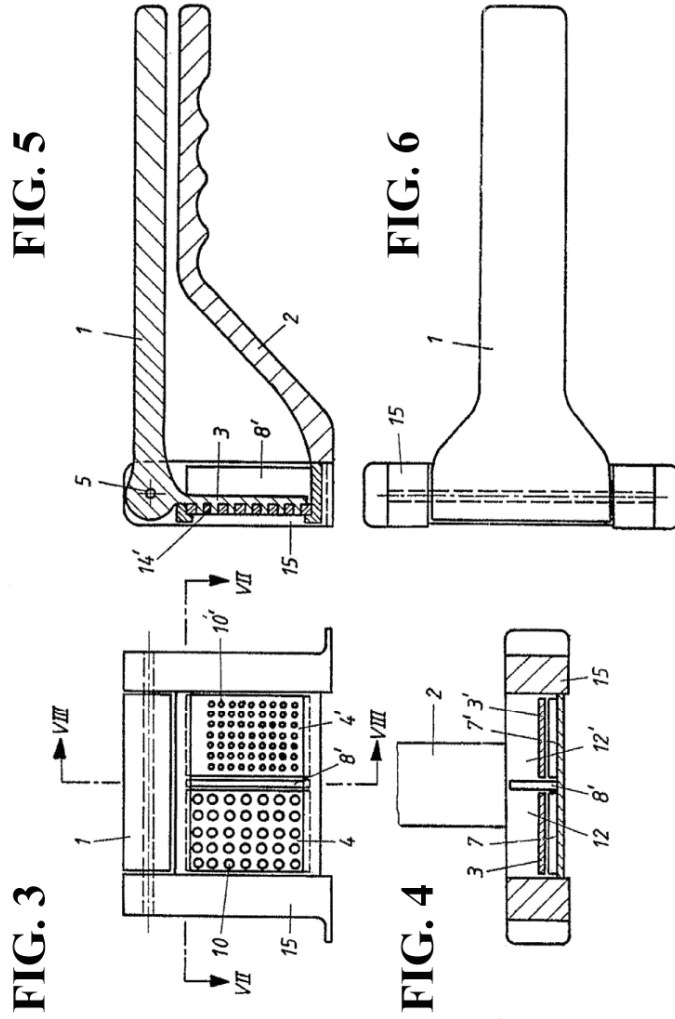


FIG. 7

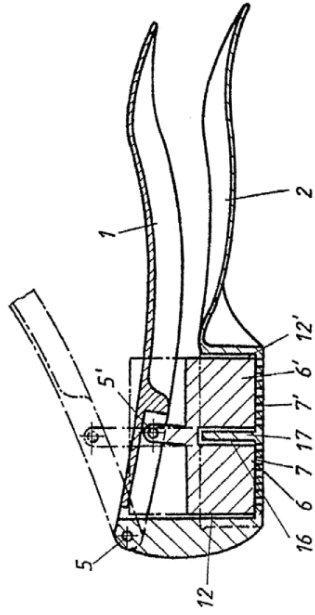
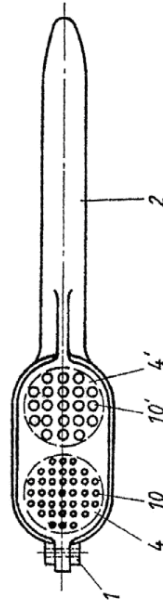


FIG. 8



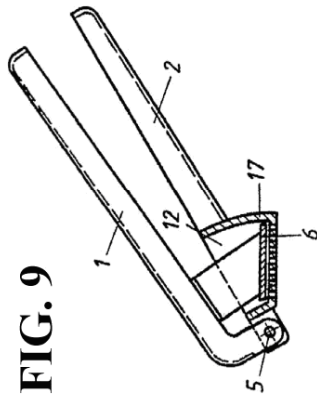


FIG. 9

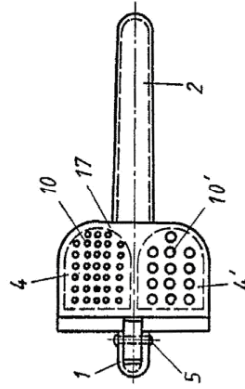


FIG. 11

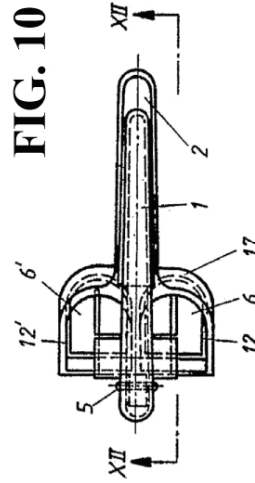


FIG. 10

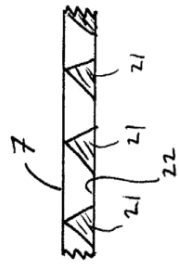


FIG. 14

FIG. 12

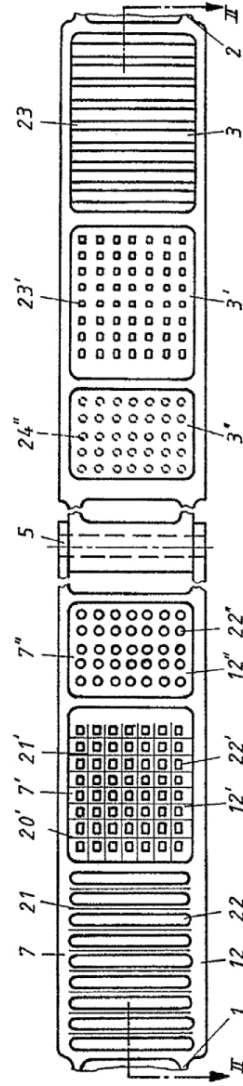


FIG. 13

