

GUIDE DE NOTATION – ÉPREUVE B 2013

QUESTION 1

Évaluez si les documents B1 à B4 peuvent être cités du point de vue de l'anticipation et de l'évidence. Appliquez les articles appropriés de la *Loi sur les brevets*. **[4,0 points au total]**

RÉPONSE 1 :

B1 : Citable à l'égard de l'anticipation (article 28.2(1)(b)) et de l'évidence (article 28.3(b)). La date de publication (9 février 2003) est antérieure à la date de revendication (30 mai 2003). **[1,0 point]**

B2 : Citable à l'égard de l'anticipation (article 28.2(1)(b)) et de l'évidence (article 28.3(b)). La date de publication la plus ancienne (13 février 2000) est antérieure à la date de revendication (30 mai 2003). **[1,0 point]**

B3 : Non citable à l'égard de l'anticipation (article 28.2(1)(b)) ou de l'évidence (article 28.3(b)). La date de publication (13 juillet 2003) est la date la plus ancienne à laquelle la divulgation a été mise à la disposition du public. Elle est postérieure à la date de revendication (30 mai 2003). **[1,0 point]**

B4 : Citable à l'égard de l'anticipation (article 28.2(1)(b)) et de l'évidence (article 28.3(b)). La date de publication internationale (10 avril 2003) est antérieure à la date de revendication (30 mai 2003). **[1,0 point]**

QUESTION 2 Interprétation des revendications [14,0 points au total]

i) Nommez les deux arrêts principaux se rapportant à l'interprétation des revendications. **[0,5 point]**

ii) Interprétez les termes sélectionnés suivants des revendications du brevet canadien n° 2,xxx,666 **[13,5 points] :**

- a) « trémie monopiece » (revendication 1)
- b) « chambre de râpage » (revendication 1)
- c) « mécanisme de râpage rotatif » (revendication 1)
- d) « plaque de pression couplée au logement » (revendication 1)
- e) « pouvant être déplacée entre une condition ouverte et une condition fermée » (revendication 1)
- f) « ensemble manivelle » (revendication 1)

g) « l'embout d'obturation coopérant avec l'ensemble de la manivelle pour obturer les extrémités opposées de la chambre de râpage » (revendication 1)

h) « dispositif d'étanchéité couplé à la plaque de pression et disposé pour engager par raclage et par contact étanche » (revendication 4)

RÉPONSE 2 :

i) Les deux arrêts principaux se rapportant à l'interprétation des revendications sont [0,5 point – les deux réponses exactes sont nécessaires pour obtenir la note complète] :

Whirlpool Corp. c. Camco Inc., [2000] 2 R.C.S. 1067

Free World Trust c. Électro Santé Inc., [2000] 2 R.C.S. 1024

ii) Interprétation des termes des revendications du brevet canadien n° 2,xxx,666 [13,5 points au total]

a) « trémie monopiece » (revendication 1) [1,0 point]

– « monopiece » n'est pas explicitement défini dans le mémoire descriptif, mais pourrait être interprété comme signifiant que la trémie (15) fait partie du logement (11);

– sa fonction est de tenir le fromage durant le râpage.

b) « chambre de râpage » [2,0 points]

– la chambre de râpage (13) comporte un tube de râpage cylindrique (31) à l'intérieur de celle-ci. La chambre de râpage (13) communique avec la trémie (15). Le fromage contenu dans la trémie (15) est râpé dans la chambre de râpage (13) et le fromage râpé est recueilli dans celle-ci et peut être distribué par une extrémité ouverte de celle-ci.

c) « mécanisme de râpage rotatif » (revendication 1) [2,0 points]

– le mécanisme de râpage (30) fait référence au tube de râpage (31) avec ses éléments de râpage, et à l'ensemble de la manivelle (40);

– sa fonction est de râper le fromage retenu dans la trémie (15). La trémie (15) communique avec la chambre de râpage (13) dans laquelle le tube de râpage (31) tourne pour râper le contenu de la trémie (15);

– les éléments de râpage sont de préférence, mais pas exclusivement, des ouvertures tranchantes.

d) « plaque de pression couplée au logement » (revendication 1) [1,5 point]

– plaque de pression (55);

– « couplée » n'est pas explicitement défini dans le mémoire descriptif, mais serait interprété comme signifiant raccordée d'une façon quelconque;

– la plaque de pression (55) est actionnée par la deuxième poignée (25) qui en assure le mouvement. La deuxième poignée (25) est fixée de manière pivotante à la première poignée (20) qui se prolonge du logement (11);

– sa fonction est de presser le fromage contre le tube de râpage (31) pour permettre le râpage du fromage.

e) « pouvant être déplacée entre une condition ouverte et une condition fermée » (revendication 1) [1,0 point]

– la plaque de pression (55) peut entrer dans la trémie (15) et en ressortir;

– la « condition ouverte » signifie une position de chargement ouverte (Figure 1), où la plaque de pression (55) est retirée de la trémie (15) pour permettre l'insertion du fromage à râper dans la trémie (15) pour le râpage;

– la « condition fermée » signifie une position de pressage fermée (Figures 2 à 4), où la plaque de pression (55) est insérée dans la trémie (15) pour s'engager avec le fromage qu'elle contient, afin de presser le fromage vers le bas vers la chambre de râpage (13) et contre le tube de râpage (31).

f) « ensemble manivelle » (revendication 1) [1,5 point]

– l'ensemble manivelle (40), qui comprend un bras de manivelle (41) avec une poignée (42) et une plaque d'embout circulaire (43);

– l'objectif est de faire tourner le tube de râpage (31) et d'obstruer une des extrémités de la chambre de râpage (13).

g) « l'embout d'obturation coopérant avec l'ensemble de la manivelle pour obturer les extrémités opposées de la chambre de râpage » (revendication 1) **[2,0 points]**

– l'embout (47) obture une extrémité de la chambre de râpage (13), et l'ensemble manivelle (40) obstrue l'extrémité opposée de la chambre de râpage (13);

– l'embout (47) est amovible pour permettre la distribution du fromage râpé contenu dans la chambre (13);

– l'embout (47) et l'ensemble manivelle (40) fonctionnent ensemble pour sceller la chambre (13) pour l'entreposage approprié du fromage.

h) « dispositif d'étanchéité couplé à la plaque de pression et disposé pour engager par raclage et par contact étanche » (revendication 4) **[2,5 points]**

– élément d'étanchéité (51);

– la plaque de pression (55) et la plaque d'appui (28) sont fixées ensemble pour enserrer l'élément d'étanchéité (51) entre elles. L'élément d'étanchéité (51) se prolonge au-delà de la périphérie de la plaque de pression (55);

– « raclage » n'est pas explicitement défini dans le mémoire descriptif, mais serait interprété comme faisant référence à l'élément d'étanchéité (51) frottant sur la surface intérieure de la paroi périphérique (14) de la trémie (15) pour nettoyer ou enlever toute particule de fromage (Figures 3 et 4). La nature flexible et élastique de l'élément d'étanchéité (51) prend en compte la déformation de la lèvre périphérique (53) pour permettre cette action de raclage.

– « engager ... par contact étanche » – l'élément d'étanchéité (51) occupe l'espace de dégagement entre la plaque de pression (55) et la paroi périphérique (14) quand la plaque de pression (55) est dans sa condition fermée.

– l'objectif de la configuration de raclage et contact étanche combinée est d'empêcher les particules de s'échapper par le pourtour de l'élément d'étanchéité (50), d'obtenir un scellement pratiquement hermétique de la chambre de râpage (13), et de permettre le râpage des fromages à pâte dure et à pâte molle.

QUESTION 3 :

La revendication 1 est-elle anticipée par un des documents B1 à B4? Fournissez les arguments à l'appui et appliquez la jurisprudence et les articles appropriés de la *Loi sur les brevets*.

[20,0 points au total]

RÉPONSE 3 : Analyse d'antériorité

Dans chaque cas, le candidat doit appliquer les critères de l'arrêt *Sanofi* et aborder la divulgation et le caractère réalisable.

Revendication 1 à l'égard de B1 [8,0 points]

Divulgation :

- *une râpe à fromage rotative* = râpe (15) pour râper le fromage.

- *un logement définissant une trémie monopièce ayant une paroi périphérique*
 - le logement de la trémie (16) comporte des côtés latéraux opposés (17, 18) et des côtés transversaux opposés (19, 20) pour maintenir le fromage durant le râpage.

- *une chambre de râpage en communication avec la trémie*
 - canal cylindrique ouvert (23) défini à l'extrémité inférieure de la trémie (16) dans la région complètement inférieure (21) (Figure 1).

- *un mécanisme de râpage rotatif comprenant un tube de râpage cylindrique et un ensemble manivelle, couplé au logement et disposé pour le râpage du fromage contenu dans la trémie*
 - le tambour cylindrique de râpage (51) comporte des protubérances de râpage (56) pour râper le fromage;
 - le tambour (51) est positionné dans le canal (23) défini à l'extrémité inférieure de la trémie (16) dans la région inférieure (21);
 - la manivelle (63) comporte un bouton de manivelle (66) pour la prise entre le pouce et le doigt de l'utilisateur;

- le tambour (51) râpe le fromage quand il est mis en rotation en tournant le bouton de la manivelle (66).
- *une plaque de pression couplée au logement et pouvant être déplacée entre une condition ouverte et une condition fermée*
 - la plaque de pression (33) est actionnée par le bras (34) qui pivote vers le haut et vers le bas par rapport à la poignée (29) de telle façon que la plaque de pression (33) glisse vers le haut et vers le bas dans la trémie (16);
 - la plaque de pression (33) en « condition ouverte » est retirée de la trémie (16) pour permettre l'insertion du fromage à râper dans la trémie (16) pour le râpage;
 - la plaque de pression (33) en « condition fermée » est insérée dans la trémie (16) pour s'engager avec le fromage qu'elle contient, afin de presser le fromage vers le bas vers le tambour de râpage (51).
- *un embout d'obturation pour obturer une extrémité de la chambre de râpage, l'embout d'obturation coopérant avec l'ensemble de la manivelle pour obturer des extrémités opposées de la chambre de râpage.*
 - le récipient amovible (75) destiné à recevoir l'aliment râpé coopère avec la manivelle (63) pour obturer les extrémités opposées du canal (23);
 - la manivelle (63) est adjacente à l'un des côtés transversaux (19, 20) de la trémie (16) (Figure 2);
 - le récipient amovible (75) destiné à recevoir l'aliment râpé se fixe de façon étanche à l'une des deux extrémités du canal (23) (Figure 6);
 - le récipient (75) peut comporter une extrémité fermée pour permettre de récupérer le fromage râpé durant l'opération de râpage avant son utilisation.

Caractère réalisable : Oui, réalisable.

Conclusion : Anticipée par B1

Revendication 1 à l'égard de B2 [7,0 points]

Divulgation :

- *une râpe à fromage rotative*
 - appareil (10) pour râper et couper le fromage et d'autres aliments.
- *un logement définissant une trémie monopièce ayant une paroi périphérique*
 - logement = cylindre (12); trémie = trémie (11); la paroi = trémie (11) est cloisonnée sur son périmètre (Figure 1).
- *une chambre de râpage en communication avec la trémie*
 - le cylindre (12) duquel une trémie (11) se prolonge vers le haut.
- *un mécanisme de râpage rotatif comprenant un tube de râpage cylindrique et un ensemble manivelle, couplé au logement et disposé pour le râpage du fromage contenu dans la trémie*
 - le tambour cylindrique de râpage (19) est tourné dans le cylindre (12) pour râper et couper le fromage contenu dans la trémie (11);
 - la poignée de la manivelle (16) couvre une extrémité du cylindre (12) (Figure 1).
- *une plaque de pression couplée au logement et pouvant être déplacée entre une condition ouverte et une condition fermée*
 - la plaque de pression (15) est fixée au bras (14) par un pivot (22) pour permettre son déplacement;
 - en condition ouverte ou soulevée (Figure 1), la plaque de pression (15) est retirée de la trémie (11) pour permettre l'insertion du fromage;
 - en condition fermée ou abaissée (Figure 2), quand le bras (14) pivote autour de l'axe d'articulation (18), la plaque de pression (15) presse le fromage dans la trémie (11) vers le tambour de râpage (19) pour le râpage.

- *un embout d'obturation pour obturer une extrémité de la chambre de râpage, l'embout d'obturation coopérant avec l'ensemble de la manivelle pour obturer des extrémités opposées de la chambre de râpage.*
 - la poignée de la manivelle (16) scelle une extrémité du cylindre (12) (Figure 1).
 - un couvercle ou un capuchon amovible (non illustré, mais décrit dans le mémoire descriptif) peut être glissé sur la sortie (17) pour conserver le fromage râpé.

Caractère réalisable : Oui, réalisable.

Conclusion : Anticipée par B2

Revendication 1 à l'égard de B3 [0 point]

Divulgation : Non citable.

Caractère réalisable : Non citable.

Conclusion : Non anticipée par B3

Revendication 1 à l'égard de B4 [5,0 points]

Divulgation :

- *une râpe à fromage rotative*
 - râpe rotative (Figures 1 à 3).
- *un logement définissant une trémie monopièce ayant une paroi périphérique*
 - le logement = trémie (60) comporte quatre parois latérales extérieures (64, 65, 66, 67) qui confinent l'aliment à râper, mais n'est pas intégré.
- *une chambre de râpage en communication avec la trémie*
 - Pas de chambre de râpage. Un bol séparé est nécessaire pour recevoir l'aliment râpé.

- *un mécanisme de râpage rotatif comprenant un tube de râpage cylindrique et un ensemble de manivelle, couplé au logement et disposé pour le râpage du fromage contenu dans la trémie*
 - l'élément de râpage (50) est couplé à la trémie (60) et comporte un boîtier cylindrique (51) avec ouvertures de râpage (58) pour râper le fromage;
 - manivelle (53) fixée à l'autre extrémité (51b) du boîtier cylindrique (51).
- *une plaque de pression couplée au logement et pouvant être déplacée entre une condition ouverte et une condition fermée*
 - le couvercle (78) n'est pas couplé au logement/trémie (60) puisque le couvercle (78) est une composante séparée.
- *un embout d'obturation pour obturer une extrémité de la chambre de râpage, l'embout d'obturation coopérant avec l'ensemble de la manivelle pour obturer des extrémités opposées de la chambre de râpage.*
 - pas d'embout d'obturation; le boîtier cylindrique comporte des extrémités ouvertes (51a, 51b); l'élément de la manivelle (53) est à extrémité ouverte; il n'y a pas d'embout (Figure 2).

Caractère réalisable : Non pertinent

Conclusion : Non anticipée par B4

QUESTION 4 :

La revendication 4 est-elle évidente au vue des documents B1 à B4? Fournissez les arguments à l'appui et appliquez la jurisprudence et les articles appropriés de la *Loi sur les brevets*.
[37,0 points au total]

RÉPONSE 4 : Analyse d'évidence

Le candidat doit appliquer le critère d'évidence de l'arrêt *Sanofi*.

1). Qui est la personne versée dans l'art? [0,5 point]

La personne du métier est un ingénieur ou un concepteur expérimenté dans la fabrication d'appareils de cuisine simples. Un chef ou un employé de cuisine n'est pas une personne du métier.

2). Quelles sont les connaissances générales pertinentes de la versée dans l'art? [0,5 point]

La personne du métier connaîtrait les appareils mécaniques simples de râpage et de coupe pour usage domestique et utilisés pour râper le fromage et d'autres aliments, par exemple les moulins à main, les déchiqueteuses, les râpes, les trancheurs et les râpes et trancheurs rotatifs portatifs de type tambour.

3). Quel est le concept inventif de la revendication en cause? [6,0 points]

La râpe à fromage comprend la combinaison d'un dispositif d'étanchéité et d'un embout d'obturation, ainsi qu'un ensemble de manivelle, qui coopèrent pour respectivement sceller et ouvrir la chambre de râpage de façon étanche quand la plaque de pression est dans sa condition fermée :

- L'élément d'étanchéité (coincé entre la plaque de pression et une surface d'appui sur un poussoir) se scelle contre les parois latérales de la trémie pour sceller la chambre de râpage et effectue une action d'essuyage sur les parois latérales de la trémie afin d'empêcher les fuites de particules de fromage pendant que la plaque de pression se déplace entre ses conditions ouverte et fermée.
- La chambre de râpage est fermée à une extrémité par l'ensemble de la manivelle et est fermée à l'autre extrémité opposée par l'embout d'obturation.

Le fromage peut ainsi être laissé dans la trémie ou la chambre, et être efficacement scellé à l'abri de l'air ambiant pendant que la râpe et son contenu sont placés au réfrigérateur. Le fromage râpé et non râpé peut être conservé dans la râpe étanche jusqu'à la prochaine utilisation, auquel

moment l'embout d'obturation peut être retiré pour utiliser le fromage râpé contenu dans la chambre et continuer à râper le fromage contenu dans la trémie.

4. Quelles sont les différences entre l'état antérieur de la technique et le concept inventif? [6,0 points]

La différence par rapport à l'art antérieur connu est que la râpe présente la combinaison d'un dispositif d'étanchéité et d'un embout d'obturation et d'un ensemble manivelle qui coopèrent pour respectivement sceller et fermer la trémie, quand la plaque de pression est en condition fermée. Le dispositif d'étanchéité scelle les parois de la trémie et l'ensemble manivelle et l'embout d'obturation ferment la chambre de râpage.

B1 :

- Aucun dispositif d'étanchéité n'est couplé à la plaque de pression (33).
- La manivelle (63) et le récipient (75) scellent la trémie (16) quand la plaque de pression (33) est en position fermée, mais ils ne collaborent avec aucun dispositif de scellement (FIG. 6).

B2 :

- Aucun dispositif d'étanchéité n'est couplé à la plaque de pression (15).
- La poignée de la manivelle (16) scelle une extrémité du cylindre (12) et le couvercle/capuchon amovible sur la sortie (17) couvre l'autre extrémité du cylindre (12) quand la plaque de pression (15) est en position fermée, mais ils ne collaborent avec aucun dispositif d'étanchéité.

B4 :

- Aucun dispositif d'étanchéité n'est couplé au capuchon (78).
- Il n'y a pas d'embout d'obturation puisque le boîtier cylindrique comporte des extrémités ouvertes (51a, 51b); l'élément de la manivelle (53) est à extrémité ouverte et il n'y a pas d'embout.

5. Abstraction faite de toute connaissance de l'invention revendiquée, ces différences auraient-elles été évidentes pour la personne versée dans l'art ou dénotent-elles quelque inventivité? [22,0 points]

B1 seul : La principale différence entre B1 et la revendication 4 est qu'il n'y a pas de combinaison d'un dispositif d'étanchéité, d'un embout d'obturation et d'un ensemble manivelle qui coopèrent pour respectivement sceller et fermer la chambre de râpage de façon hermétique quand la plaque de pression est en condition fermée au sens de la revendication 4.

Cette différence n'aurait pas été évidente. Dans B1, la plaque (36) est conformée pour s'adapter parfaitement à l'intérieur de la trémie (16) de tous les côtés de façon à ce que la plaque (36) couvre toute la trémie (16) durant le fonctionnement afin d'empêcher le fromage râpé de sortir de la trémie (16). Cependant, il est clair que dans la râpe B1, la plaque (36) et la plaque de pression (33) sont espacées de la paroi (18) de la trémie (Figure 3). Cet espace de dégagement (35) demeure présent entre la plaque (36) et la paroi (18) quand la plaque de pression (33) est en position fermée (Figure 2). Par conséquent, il n'existe pas de réel dispositif d'étanchéité ou de raclage ou contact étanche avec la paroi (18) pour sceller la trémie. Il s'ensuit qu'il n'y a aucune coopération entre un dispositif d'étanchéité et un embout d'obturation.

Bien que B1 fasse état d'une manivelle (63) et d'un récipient (75) qui ferment les extrémités opposées du tambour, B1 indique que le récipient (75) est retiré après le râpage étant donné que le fromage fraîchement râpé devrait idéalement être consommé immédiatement plutôt que d'être entreposé pour conserver sa saveur et sa qualité. Par conséquent, il n'aurait pas été évident à partir de B1 d'en arriver à une râpe ayant une combinaison d'un dispositif d'étanchéité, d'un embout d'obturation et d'un ensemble manivelle pour sceller et fermer la râpe d'une façon hermétique.

B2 seul : La principale différence entre B2 et la revendication 4 est qu'il n'y a pas de combinaison d'un dispositif d'étanchéité, d'un embout d'obturation et d'un ensemble manivelle qui coopèrent pour respectivement sceller et fermer la chambre de râpage de façon hermétique quand la plaque de pression est en condition fermée au sens de la revendication 4.

Cette différence n'aurait pas été évidente. B2 indique que la plaque de pression (15) est capable de pivoter à différentes positions autour du point pivot (22) pour maintenir un aliment contre le tambour de râpage (19) « sans frapper et endommager les parois de la trémie (11) »; par

conséquent, il n'y a aucun raclage ou de contact étanche sur les parois de la trémie (11) (Figure 1). De plus, étant donné que B2 indique que la plaque de pression (15) est « monopiece » pour faciliter le nettoyage, il n'aurait pas été évident de modifier la plaque de pression (15) pour inclure un dispositif d'étanchéité au sens de la revendication 4.

Bien que B2 mentionne une poignée de manivelle (16) et un couvercle/capuchon amovible (non illustré, mais décrit dans le mémoire descriptif), B2 indique que le couvercle/capuchon peut être glissé sur la sortie (17) pour recueillir le fromage fraîchement râpé durant le râpage, et est retiré après le râpage pour distribuer le fromage râpé pour « une consommation ou une utilisation immédiate ». L'entreposage du fromage râpé n'était clairement pas envisagé par B2. Par conséquent, il n'aurait pas été évident à partir de B2 d'en arriver à une râpe ayant une combinaison d'un dispositif d'étanchéité, d'un embout d'obturation et d'un ensemble manivelle pour sceller et fermer la râpe d'une façon hermétique.

B4 seul : La principale différence entre B4 et la revendication 4 est qu'il n'y a pas de combinaison d'un dispositif d'étanchéité, d'un embout d'obturation et d'un ensemble manivelle qui coopèrent pour respectivement sceller et fermer la trémie de façon hermétique quand la plaque de pression est en condition fermée au sens de la revendication 4.

Cette différence n'aurait pas été évidente. Dans B4, le couvercle (78) est guidé par les parois (64 à 67) uniquement pour être empêché par les déformations (84) de s'enfoncer plus bas. Cependant, plutôt que d'avoir un élément d'étanchéité au sens de la revendication 4, le couvercle (78) comporte des projections (83) afin d'empêcher les aliments de tourner en même temps que l'élément de la râpe rotative (50) tourne (Figure 3).

Il n'aurait pas été évident de disposer d'un embout d'obturation au sens de la revendication 4. Dans B4, le boîtier cylindrique comporte des extrémités ouvertes (51a, 51b) et l'élément de la manivelle (53) est à extrémité ouverte. Il n'aurait pas été évident de fermer ces extrémités puisque B4 exige que les extrémités demeurent ouvertes pour permettre l'insertion « d'une cuillère ou un autre ustensile pour déloger les pommes de terre râpées encore présentes dans l'élément de râpage et permettre un nettoyage facile ». Par conséquent, il n'aurait pas été évident

à partir de B4 d'en arriver à une râpe ayant une combinaison d'un dispositif d'étanchéité, d'une plaque d'extrémité et d'un ensemble manivelle pour sceller et fermer la râpe d'une façon hermétique.

Combinaisons et variations :

La principale différence entre B2 et la revendication 4 est qu'il n'y a pas de combinaison d'un dispositif d'étanchéité, d'un embout d'obturation et d'un ensemble manivelle qui coopèrent pour respectivement sceller et fermer la chambre de râpage de façon hermétique quand la plaque de pression est en condition fermée au sens de la revendication 4.

B1 nous présente une plaque qui est formée pour correspondre substantiellement à la forme de la trémie, mais laisse un espace de dégagement entre la plaque et la paroi de la trémie. B2 comporte également une zone de dégagement entre la plaque de pression et les parois de la trémie puisque la plaque de pression n'entre pas en contact avec les parois de la trémie. Aurait-il été évident pour une personne du métier, au moment de l'invention, de sceller la zone de dégagement entre la plaque de pression et les parois de la trémie afin que les particules de fromage ne s'échappent pas par la zone de dégagement et que le contenu de la trémie ne soit pas exposé à l'air?

B4 présente un couvercle pouvant être glissé librement à la verticale à l'intérieur de la trémie puisqu'il est guidé par les parois latérales. Cependant, les plaques de pression de B1 et de B2 exigent un dégagement plus important des parois de la trémie. L'espace de dégagement permet le déplacement de la plaque de pression dans la trémie quand le bras pivote entre les positions ouverte et fermée et empêche d'endommager les parois de la trémie. La combinaison de B1, B2 et B4 n'aurait pas été évidente puisque le couvercle de B4 et les plaques de pression de B1 et de B2 sont des structures incompatibles. La modification des plaques de pression de B1 et de B2 afin d'incorporer un élément de scellement n'aurait pas été évidente pour une personne du métier puisque B1 et B2 ne préconisent pas le scellement de la zone de dégagement entre la plaque de pression et les parois de la trémie.

De plus, il n'aurait pas été évident de fournir un embout d'obturation et un ensemble manivelle qui coopèrent avec un dispositif de scellement pour recueillir et entreposer le fromage

fraîchement râpé de façon hermétique. B1 et B2 font état d'un embout constitué par la poignée de la manivelle et le récipient/couvercle qui scellent ensemble les extrémités opposées de la chambre de râpage. B4 ne fait pas état d'un embout d'obturation. Aurait-il été évident pour une personne du métier d'appliquer l'embout d'obturation de B1 ou B2 à la râpe de B4 afin de fermer la chambre de râpage?

Manifestement pas puisque B4 indique qu'un accès à la chambre de râpage est nécessaire pour permettre l'insertion d'une cuillère ou d'un autre ustensile pour déloger les pommes de terre râpées encore présentes dans la chambre de râpage et permettre un nettoyage facile. De plus, B1 et B2 ne préconisent pas l'entreposage du fromage fraîchement râpé. B1 indique que le récipient est retiré après le râpage étant donné que « le fromage fraîchement râpé devrait idéalement être consommé immédiatement pour conserver sa saveur et sa qualité plutôt que d'être entreposé. » B2 indique que le couvercle/capuchon est retiré après le râpage pour distribuer le fromage râpé pour une « consommation ou utilisation immédiate ».

Compte tenu de ce qui précède, CA 666 préconise clairement l'entreposage du fromage non râpé/râpé contrairement à B1, B2 et B4 qui préconise une utilisation immédiate de l'aliment râpé. Il n'aurait pas été évident à partir de toute combinaison de B1, B2 et B4 d'en arriver à une râpe ayant la combinaison d'un dispositif d'étanchéité, d'un embout d'obturation et d'un ensemble manivelle qui coopèrent pour respectivement sceller et fermer la trémie et la chambre de râpage de façon hermétique quand la plaque de pression est en condition fermée.

Il n'est pas approprié de considérer « l'essai allant de soi ». [1,0 point]

Conclusion : Aucun des documents B1, B2 et B4 ne rend pas évidente la revendication 4 lorsque considéré seul ou en combinaison. **La revendication 4 n'est pas évidente à la lumière des documents B1 à B4.** [1,0 point]

QUESTION 5 :

En vous basant sur les renseignements fournis, identifiez deux problèmes potentiels concernant la capacité du titulaire du brevet canadien 2,xxx,666 à faire valoir le brevet. Appliquez la

jurisprudence et les articles appropriés de la *Loi sur les brevets* et des *Règles sur les brevets*.
[3,0 points]

La réponse à la QUESTION 5 doit contenir deux des déclarations suivantes :

– Problème entourant la désignation appropriée des inventeurs – M^{me} Fromage est coinventrice, mais elle n'est pas nommée sur le certificat de dépôt; la contribution de M. Parmesan à l'invention peut également justifier l'ajout de son nom en tant que coinventeur. M^{me} Roquefort n'est pas une inventrice. (Article 53 de la *Loi sur les brevets*; *Apotex Inc. c. Wellcome Foundation Ltd.* 2002 CSC 77; *Weatherford Canada Ltd. c. Corlac Inc.* 2011 FCA 228; 671905 *Alberta Inc. c. Q'Max Solutions FC* 2001, FCA 2003; *Dec International, Inc. c. A.L. LaCombe & Associates Ltd.* 1989, 26 C.P.R. (3d) 193 FCTD).

– Problème de titularité - M. et M^{me} Fromage ont coinventé l'invention alors qu'ils travaillaient tous les deux comme ingénieurs chez Cuisine Appliances Inc. (*Comstock Canada c. Electec Ltd.* FCTD 1991, 38 C.P.R. (3d) 29).

– Selon la copie imprimée de Techsource, la 6^e taxe de maintien n'a pas été payée en 2009.
[Article 99 des *Règles sur les brevets*]

– Demande de redélivrance – Le breveté aurait de la difficulté à faire respecter un brevet redélivré avec les revendications élargies. La demande serait rejetée par l'OPIC puisque la demande a été faite plus de quatre ans après la date de délivrance; que seulement la moitié des droits prescrits ont été payés et qu'il n'y a aucune justification dans le brevet pour une utilisation de la râpe avec un autre aliment que les fromages à pâte molle et à pâte dure. (Article 47 de la *Loi sur les brevets*).

QUESTION 6 :

Existe-t-il une présomption concernant la validité du brevet canadien 2,xxx,666? Qui peut demander au tribunal d'invalider le brevet canadien 2,xxx,666? Appliquez la jurisprudence et les articles appropriés de la *Loi sur les brevets* et des *Règles sur les brevets*. [2,0 points]

RÉPONSE 6 : Un brevet délivré est présumé valide. Article 43(2) de la *Loi sur les brevets*. Un brevet peut être déclaré non valide ou nul par la Cour fédérale à la demande du procureur général du Canada ou de toute personne intéressée. Article 60(1) de la *Loi sur les brevets*.

QUESTION 7 :

Existe-t-il au Canada une exigence de marquer un produit avec son numéro de demande de brevet ou de brevet correspondant? Cette action pose-t-elle un préjudice? Reportez-vous aux articles pertinents de la *Loi sur les brevets* et des *Règles sur les brevets*. [2,0 points]

RÉPONSE 7 : Non et non. La loi canadienne exige uniquement que vous ne marquiez pas un article comme étant breveté s'il ne l'est pas. Consultez l'article 75(c) de la *Loi sur les brevets*.

QUESTION 8 :

Le propriétaire d'un brevet canadien vous informe que son brevet est présentement considéré comme étant mort par l'OPIC en raison du non-paiement des taxes de maintien après la délivrance du brevet. Il a engagé un service d'annuités pour payer les taxes de maintien; cependant, en raison d'une erreur d'écriture (inversion de deux chiffres dans le numéro de série du brevet dans la correspondance avec l'OPIC), le service d'annuités a payé les taxes de maintien pour le mauvais brevet. Est-il possible de corriger cette erreur et de rétablir le brevet? Si oui, comment? Reportez-vous à la jurisprudence ou aux articles pertinents de la *Loi sur les brevets* et des *Règles sur les brevets*. [2,0 points]

RÉPONSE 8 : Cette situation de fait est similaire à celle de *Repligen Corporation c. Canada (A.G.)* (2012 FC 931 ainsi que 2010 FC 1288) et, par conséquent, à ce titre, il est possible de soumettre une demande en vertu de l'article 8 de la *Loi sur les brevets* pour corriger les taxes de maintien non payées par erreur.

QUESTION 9 :

Veillez indiquer s'il est possible de valablement revendiquer la priorité, dans une demande de brevet canadien, à chaque type de dépôt de PI suivant, (en supposant qu'il n'y a aucun problème de divulgation). Veillez également indiquer une raison en faveur (si oui) ou en défaveur (si non), mais aucune citation d'une autorité n'est requise. [2,0 points]

- (a) Une demande canadienne antérieure de dessin industriel (déposée moins de 6 mois avant le dépôt de la demande de brevet canadien);

- (b) Une demande allemande de modèle d'utilité;
- (c) Une demande australienne de brevet pour innovation;
- (d) Une demande de brevet américain de type « continuation-in-part (CIP) » (en supposant que la demande américaine parentale a été déposée plus de 12 mois avant le dépôt de la demande de brevet canadien, que de la nouvelle matière a été ajoutée dans la demande CIP, et que les revendications canadiennes portent sur la nouvelle matière).

RÉPONSE 9 :

- (a) Non. Aucune priorité ne peut être revendiquée à partir d'une demande de dessin industriel.
- (b) Oui. Selon RPBB 7.04, l'OPIC considère une demande de modèle d'utilité comme une forme de demande de brevet, et, par conséquent, une base valide de priorité.
- (c) Oui. Selon RPBB 7.04, l'OPIC considère toute forme de demande de « brevet pour innovation » comme une forme de demande de brevet, et, par conséquent, une base valide de priorité. Un brevet pour innovation australien est une forme de brevet pour innovation.
- (d) Oui. La priorité peut être revendiquée puisque les revendications canadiennes sont dirigées vers l'amélioration, et non sur l'objet divulgué dans la demande parentale. La priorité ne peut pas être revendiquée sur la demande américaine parentale puisque plus de 12 mois se sont écoulés.

QUESTION 10 :

Votre client, Toxic No-Mo Inc., a mis au point un processus permettant d'enlever les polluants dans les eaux usées résultant de la production de la pâte à papier et du papier. Les demandes canadienne et américaine ont été déposées (revendiquant la priorité sur la même demande de brevet provisoire aux États-Unis), revendiquant le nouveau processus. La requête d'examen a été déposée dans la demande canadienne il y a quelques mois; cependant, une première lettre officielle n'a pas encore été émise. Votre client vous informe que le brevet américain correspondant a été octroyé et vous demande s'il serait possible d'accélérer l'examen de la demande canadienne. Reportez-vous à la juridiction ou aux articles pertinents de la *Loi sur les brevets* et des *Règles sur les brevets*. [4,0 points]

- (a) Énumérez 3 mécanismes permettant d'accélérer l'examen de la demande canadienne.
- (b) Si une lettre officielle avait déjà été émise pour la demande canadienne, votre réponse à la question (a) serait-elle différente? Comment?
- (c) Si la demande canadienne avait connu une période d'abandon l'année dernière et avait depuis été rétablie (la taxe de maintien a été payée un mois en retard l'année dernière), votre réponse à la question (a) serait-elle différente? Comment?

RÉPONSE 10 :

- (a) Les trois mécanismes permettant d'accélérer l'examen sont :
 - (i) Le dépôt d'une demande sous l'entente OPIC-USPTO-ATDB, afin de poursuivre au Canada les revendications octroyées dans le brevet américain correspondant.
 - (ii) La demande d'un examen accéléré « ordinaire » et le paiement des frais selon la Règle 28(1)(a).
 - (iii) La demande d'un examen accéléré « Greentech » accompagnée du dépôt d'une déclaration selon la Règle 28(1)(b).
- (b) Dans un tel cas, il ne serait pas possible d'utiliser le mécanisme (i), puisqu'une des exigences de l'ATDB est que l'OPIC n'ait pas encore commencé l'examen de la demande.
- (c) Dans un tel cas, il ne serait pas possible d'utiliser les mécanismes (ii) et (iii), puisque la demande a connu une période d'abandon après le 30 avril 2011, selon la Règle 28(2)(b).

QUESTION 11 :

Qui peut être inscrit au registre des agents de brevets canadiens? Reportez-vous à la jurisprudence ou aux articles pertinents de la *Loi sur les brevets* et des *Règles sur les brevets*.

[2,0 points]

RÉPONSE 11 :

- (a) Tout résident du Canada qui, en réussissant l'examen de compétence, a démontré une bonne connaissance de la pratique et du droit canadiens en matière de brevets;

(b) Tout résident d'un pays étranger qui est inscrit au bureau des brevets de ce pays ou au bureau des brevets régional de ce pays et qui est en règle avec ce bureau, et

(c) Toute maison d'affaires dont le nom d'au moins un membre est inscrit au registre des agents de brevets.

Article 15 des *Règles sur les brevets*

QUESTION 12 :

Votre client a un brevet canadien émis qu'il souhaite faire valoir. Le brevet porte sur un logiciel utilisé pour calculer les primes d'assurance. Les revendications sont des revendications de méthode et concernent l'algorithme utilisé pour optimiser les calculs afin d'effectuer un traitement interne plus rapide chez un assureur. La demande de brevet a été déposée en août 2010 et le brevet a été octroyé en mars 2013. En parlant à votre client, vous apprenez qu'il ne vous a jamais parlé d'une démonstration du logiciel effectuée en 2008 devant un groupe d'investisseurs potentiels. La démonstration a eu lieu dans la salle de conférence d'un hôtel. Aucune copie du logiciel n'a été remise aux investisseurs. La page d'accueil du logiciel indiquait clairement « CONFIDENTIEL – À DES FINS D'ÉVALUATION SEULEMENT ». Aucune entente de confidentialité n'a été signée. L'accord d'investissement ne s'est jamais concrétisé, c'est pourquoi votre client avait oublié cet épisode.

Pour évaluer les problèmes d'anticipation dans cette situation particulière, nommez deux questions de droit que vous aimeriez approfondir avec votre client et citez une décision pertinente pour chaque question. [2,0 points]

RÉPONSE 12 :

a) Le caractère réalisable de la divulgation (concernant l'algorithme), ce qui était évident ou pouvait être déterminé à partir d'une inspection visuelle et ce qui a été présenté/discuté lors de la démonstration – selon *Sanofi, Baker Petrolite, Wenzel Downhole, Bauer*

b) S'il existait une relation de confiance ou une apparence de confidentialité telle que la réunion ne constituait pas une divulgation publique – selon *Corlac, LAC Minerals* [la réponse doit comprendre ces mots clés et citer une de ces autorités ou une autre autorité pertinente pour obtenir tous les points.]

QUESTION 13 :

Votre client, une université locale, a communiqué avec vous afin de préparer et déposer une demande de brevet canadien. Votre personne contacte au Bureau de transfert de la technologie vous indique que deux inventeurs ont travaillé ensemble sur l'invention. L'un des deux est un chercheur à l'université et l'autre est employé comme scientifique dans un institut de recherche du gouvernement fédéral. En vous basant sur ces renseignements, quelle est l'autre exigence lors du dépôt de la demande canadienne? Reportez-vous à la juridiction pertinente. **[2,0 points]**

RÉPONSE 13 : Le deuxième inventeur est un fonctionnaire fédéral; par conséquent, les exigences de la *Loi sur les inventions des fonctionnaires* et le *Règlement sur les inventions des fonctionnaires* s'appliqueraient. L'exigence supplémentaire est par conséquent la nécessité de divulguer à l'OPIC que le deuxième inventeur est un fonctionnaire.

QUESTION 14 :

Lorsque nous discutons des brevets, nous entendons ou lisons souvent l'expression latine « *quid pro quo* ». Que signifie cette expression dans le contexte de la loi canadienne sur les brevets? Nommez la décision judiciaire pour laquelle ce sujet était au cœur du débat concernant la validité d'un brevet pharmaceutique en 2012. **[2,0 points]**

RÉPONSE 14 : L'expression « *quid pro quo* » fait référence à « l'entente » entre l'inventeur et le public. L'inventeur se voit octroyer le monopole d'un brevet limité en échange de la pleine divulgation de son invention. S'il n'y a pas de *quid* — la divulgation appropriée — il ne peut pas y avoir de *quo* — les droits de monopole exclusifs. *Teva Canada Ltd. c. Pfizer Canada Inc.*, *Cour suprême du Canada 2012.*

QUESTION 15 :

Faites correspondre la cause d'invalidité à sa définition et à la juridiction qui s'y rattache. **[2,0 points. Des points ne seront accordés qu'aux réponses exactes et complètes. Aucune note partielle ne sera accordée.]**

Insuffisance [A]	Les revendications peuvent être interprétées de façon à inclure plus que ce qui a été inventé [1]	art. 27(4), <i>Loi sur les brevets</i> [a]
Ambiguïté/Imprécision [B]	Incapacité de décrire l'invention de façon à ce qu'une personne du métier puisse déterminer « en quoi consiste votre invention » et « comment fonctionne-t-elle » [2]	art. 27(3), <i>Loi sur les brevets</i> [b]
Portée excessive [C]	Le mémoire descriptif n'explique pas suffisamment le principe de fonctionnement de l'appareil [3]	art. 27(3)(c), <i>Loi sur les brevets</i> [c]
Meilleure manière [D]	Les revendications peuvent être interprétées de plus d'une façon selon la perspective d'une personne du métier [4]	Art 84, <i>Règles sur les brevets</i> [d]

RÉPONSE 15 :

Insuffisance – Incapacité de décrire l'invention... – art. 27(3) [A-2-b]

Ambiguïté/Imprécision – Les revendications peuvent être interprétées de plus d'une façon – art. 27(4) [B-4-a]

Portée excessive – Les revendications peuvent être interprétées de façon à inclure plus que ce qui a été inventé – art. 84 [C-1-d]

Meilleure manière – Le mémoire descriptif n'explique pas suffisamment le principe de fonctionnement de l'appareil – art. 27 (3)(c) [D-3-c]

FIN DES QUESTIONS DE LA PARTIE B