

**Code de distribution interne :**

- (A) [ ] Publication au JO  
(B) [ ] Aux Présidents et Membres  
(C) [X] Aux Présidents  
(D) [ ] Pas de distribution

**D E C I S I O N**  
**du 29 juin 2006**

**N° du recours :** T 1044/03 - 3.3.09

**N° de la demande :** 92919915.6

**N° de la publication :** 0607187

**C.I.B. :** A23L 1/0528

**Langue de la procédure :** FR

**Titre de l'invention :**

Compositions ayant une structure crémeuse et contenant fructane, procédé de préparation des ces compositions et leur utilisation

**Demandeur :**

RAFFINERIE TIRLEMONTTOISE

**Opposant :**

Unilever N.V.  
Cooperatie COSUN U.A.

**Référence :**

-

**Normes juridiques appliquées :**

CBE Art. 54, 56, 111

**Mot-clé :**

"Requête déposée tardivement (admissible)"  
"Requête principale (nouveau - non)"  
"Requête auxiliaire I (nouveau et activité inventive - oui)"

**Décisions citées :**

T 0136/00, T 0450/89, T 0150/82

**Exergue :**

-



N° du recours : T 1044/03 - 3.3.09

**D E C I S I O N**  
de la Chambre de recours technique 3.3.09  
du 29 juin 2006

**Requérante :** Unilever N.V.  
(Opposante 01) Burgemeester's Jacobplein 1  
NL-3015 CA Rotterdam (NL)

**Mandataire :** Jorritsma, Ruurd  
Nederlandsch Octrooibureau  
Postbus 29720  
NL-2502 LS Den Haag (NL)

(Opposante 02) Cooperatie COSUN U.A.  
Sensus Business Unit  
Oostelijke Havendijk 15  
NL-4704 RA Roosendaal (NL)

**Mandataire :** Leherte, Georges M.L.M.  
Leherte, Lanvin  
Demeuldre  
IP Managment sprl  
Rue H. Van Zuylen 78, bte 17  
B-1180 Uccle (BE)

**Intimée :** RAFFINERIE TIRLEMONTTOISE  
(Titulaire du brevet) Avenue de Tervuren 182  
B-1150 Bruxelles (BE)

**Mandataire :** pronovem  
Office Van Malderen  
Avenue Josse Goffin 158  
B-1082 Bruxelles (BE)

**Décision attaquée :** **Décision intermédiaire de la division  
d'opposition de l'Office européen des brevets  
postée le 18 juillet 2003 concernant le  
maintien du brevet européen n° 0607187 dans  
une forme modifiée.**

**Composition de la Chambre :**

**Président :** P. Kitzmantel  
**Membres :** J. Jardón Alvarez  
M.-B. Tardo-Dino

## **Exposé des faits et conclusions**

I. La demande de brevet européen n° 92919915.6 déposée le 2 octobre 1992 a donné lieu le 27 novembre 1996 (Bulletin 1996/48) à la délivrance du brevet européen n° 0 607 187. La titulaire du brevet est RAFFINERIE TIRLEMONTTOISE.

Le brevet a été délivré avec un jeu de 23 revendications dont des revendications indépendantes relatives à une composition (revendication 1), à un procédé pour la préparation de ladite composition (revendication 12), à un produit alimentaire comprenant ladite composition (revendication 13), à deux procédés de préparation du dit produit alimentaire (revendications 18 et 19) et à l'utilisation de ladite composition (revendication 20).

La revendication 1 s'énonçait comme suit :

"1. Composition ayant une structure crémeuse et comprenant au moins un fructane et un liquide caractérisé en ce que le fructane est l'élément essentiel pour la formation de ladite structure crémeuse."

Les revendications 2 à 11, 14 à 17 et 21 à 23 étaient des revendications dépendantes.

II. Deux oppositions ont été formées à l'encontre du brevet européen précité par :

Unilever N.V. (opposante 01, ci-après désignée "la requérante") et par  
Cooperatie COSUN U.A. (opposante 02).

Les deux opposantes ont requis la révocation du brevet au titre des motifs énoncés à l'article 100 a) de la CBE en invoquant l'absence de nouveauté et d'activité inventive ainsi qu'en application de l'article 100 b) et 100 c) de la CBE.

Parmi les antériorités citées par les opposantes au support de ses objections pour manque de nouveauté et d'activité inventive, les suivantes sont citées dans la présente décision :

- D1 EP - A - 0 532 775;
- D2 J. Fockedey, "Sweeteners and functional food ingredients from chicory", Food Ingredients Europe, Conference Proceedings, 1989, pages 288 - 289;
- D6 US - 3 809 764;
- D7 WO - A - 91/13076;
- D9 Brochure commerciale de la société Cosucra "Fibruline, fibre naturelle basse calorie", 1989;
- D10 Brochure commerciale de la société Cosucra "Fibruline, natural low-calorie fibre", 1990;

Par décision en date du 30 novembre 1999 et notifiée le 23 décembre 1999, la division d'opposition a révoqué le brevet. Dans sa décision, la division d'opposition a estimé que l'expression "consistant en (un liquide)", introduite, au cours de la procédure d'opposition, dans

la revendication 1 modifiée en remplacement du terme "comprenant" de la version telle que délivrée, n'était pas acceptable au titre de l'article 84 et de la règle 57(a) CBE, dans la mesure où le titulaire considérait que ces termes avaient la même signification.

III. La titulaire du brevet a formé un premier recours contre cette décision.

IV. Dans une première décision portant le numéro T 0136/00 et datée du 20 juin 2001, la chambre alors saisie, a annulé la décision attaquée. La décision de la chambre était fondée sur un jeu de revendications présenté au cours de la procédure orale tenue le 20 juin 2001. Les revendications 1, 3 et 4 s'énonçaient :

"1. Composition consistant en de l'inuline et un liquide choisi parmi le groupe constitué par de l'eau, du lait, du blanc d'œuf, du jaune d'œuf et du sirop de sucre, caractérisée en ce que ladite composition a une structure crémeuse qui est obtenue par un procédé de préparation dans lequel l'inuline est mélangé dans ledit liquide et est soumis à des forces de cisaillement importantes, et que ladite structure crémeuse est une structure homogène et stable qui ne donne pas lieu à une floculation ni à une séparation en deux couches, la concentration en inuline dans la composition variant de 5 à 85 %.

3. Préparation destinée à la fabrication d'un produit alimentaire, caractérisée en ce qu'elle est constituée par la combinaison de la composition selon l'une quelconque des revendications précédentes avec un substitut de graisse, avec un agent épaississant, avec

un agent gélifiant, avec un stabilisateur et/ou un dispersant.

4. Produit alimentaire caractérisé en ce qu'il comprend une composition selon l'une quelconque des revendications 1 ou 2 ou la préparation selon la revendication 3."

Dans sa décision la Chambre a jugé les revendications conformes aux exigences des articles 123 et 84 CBE et a renvoyé l'affaire à la division d'opposition afin de poursuivre la procédure.

- V. La division d'opposition par une deuxième décision en date du 20 mai 2003 et notifiée le 18 juillet 2003 a signalé que, compte tenu des modifications apportées, le brevet et l'invention qui en constitue l'objet, telle que définie dans les revendications remises lors de la procédure orale du 20 mai de 2003 (lesquelles correspondent aux revendications faisant l'objet du recours antérieur T 0136/00 avec la correction d'une faute de frappe) satisfont aux conditions énoncées dans la CBE.

Dans sa décision la division d'opposition a conclu que l'objet des revendications était nouveau car aucun des documents cités par les opposantes ne divulguait une structure crémeuse stable ou un système binaire (inuline + liquide) comme dans la revendication 1 de la requête principale.

Pour ce qui est de l'appréciation de l'activité inventive, la division d'opposition était de l'avis que le problème à résoudre par rapport à l'état de la

technique le plus proche, à savoir le document D10, consistait à trouver des compositions qui étaient stables ; qui ne donnaient pas lieu à une floculation ou à une séparation en deux couches et qui conservaient leur texture de crème lorsqu'elles étaient chauffées à des températures auxquelles l'inuline n'était pas complètement et parfaitement solubilisée.

Selon la division d'opposition la solution à ce problème, à savoir les compositions selon la revendication 1 consistant en de l'inuline et un liquide choisi parmi le groupe constitué par de l'eau, du lait, du blanc d'œuf, du jaune d'œuf et du sirop de sucre et ayant une structure crémeuse, ne découlait pas de façon évidente des documents cités.

VI. Le 25 septembre 2003 la requérante, en acquittant le même jour la taxe correspondante, a formé un recours à l'encontre de cette deuxième décision de la division d'opposition. Ce recours fait l'objet de la présente décision.

Le mémoire exposant les motifs du recours a été déposé le 27 novembre 2003.

VII. Dans ses écritures en réponse au mémoire de recours datées du 23 juin 2004, l'intimée a demandé le rejet du recours et le maintien du brevet dans sa version telle que maintenue par la division d'opposition (requête principale) ou alternativement le maintien du brevet sur la base des requêtes auxiliaires I ou II soumises avec la lettre du 23 juin 2004.

Elle a aussi introduit le document D15 pour clarifier la nature du polyfructane utilisé dans D1.

D15 : G. Kawai et al. Agr. Biol. Chem. 37(9), 2111-2119, 1973.

VIII. L'opposante 02, partie de droit à la procédure de recours, n'a pas pris position ni fait de requêtes.

IX. Lors de la procédure orale tenue devant la Chambre le 29 juin 2006, l'intimée a retiré ses requêtes auxiliaires antérieures et a présenté trois nouvelles requêtes auxiliaires.

La requête auxiliaire I correspond à la requête principale sans les revendications 3 à 7 et avec renumérotation des autres revendications.

X. L'ensemble des arguments pertinents pour la présente décision présentés par la requérante tant dans ses écritures que lors de la procédure orale peuvent être résumés comme suit :

- Concernant la nouveauté de la revendication 1, elle a signalé que l'utilisation de l'inuline comme substitut des graisses et/ou de sucres était déjà bien connue dans l'état de la technique. En fait les documents D1, D2, D7 et D10 décrivaient des compositions stables d'inuline préparées par dispersion de l'inuline dans un liquide, lesquelles anticipaient l'objet de la revendication 1. Ainsi, par exemple, D1 décrivait l'utilisation de l'inuline pour la préparation d'une pâte par dispersion dans l'eau. La composition obtenue était crémeuse et



détruisait la nouveauté de la revendication 1. Des compositions similaires étaient décrites dans les documents D2, D7 et D10 qui anticipaient aussi l'objet de la revendication 1, tout au moins d'une manière implicite.

- L'objet de la revendication 3, lequel n'était pas limité à la présence de seulement deux composants, était aussi anticipé par les produits alimentaires décrits dans D6, D7 et D10.
- Concernant l'activité inventive, elle a souligné que l'objet des revendications du brevet litigieux n'impliquait pas d'activité inventive eu égard aux documents D2 et D10 seuls ou en combinaison. En effet, ces documents décrivaient l'utilisation de l'inuline pour la préparation des aliments ayant un goût crémeux et son utilisation dans le brevet ne présentait aucun effet inattendu.
- Elle a aussi noté que les exemples 4 et 22 étaient dehors du champ de l'invention tel que revendiquée.
- De plus, les requêtes présentées au cours de la procédure orale ne seraient pas recevables puisqu'elles visaient à établir la nouveauté par rapport à des documents déjà présents et opposés à ce titre dans la procédure devant la division d'opposition. Il n'y avait donc pas de raison de les présenter si tard dans la procédure.

XI. Les arguments de l'intimée présentés par écrit et développés au cours de la procédure orale peuvent en substance être résumés comme suit :

- La composition de l'invention était un produit nouveau qui pouvait être uniquement obtenu en soumettant un mélange d'inuline et d'un liquide à des forces de cisaillement importantes. Le polyfructane utilisé dans D1 était différent de l'inuline employée dans le brevet et en conséquence D1 ne pouvait pas anticiper l'objet des revendications. De plus aucun des documents ne divulguait une structure crémeuse telle que revendiquée. Les "dispersions" formées dans l'art antérieur ne correspondaient pas à la crème revendiquée. L'objet des revendications était donc nouveau par rapport aux documents cités.
  
- Le problème technique à résoudre par l'invention objet du brevet litigieux était de fournir une nouvelle composition d'inuline qui puisse être utilisée comme produit alimentaire sans diminuer les qualités organoleptiques desdits produits alimentaires et sans provoquer de sensation sèche en bouche et qui puisse être utilisée comme substitut des graisses.

La solution consistait à préparer une crème d'inuline selon la revendication 1. Les exemples du brevet démontraient que l'emploi de crème d'inuline dans des produits alimentaires offre des avantages vis-à-vis de la simple addition d'inuline en forme de poudre ou solution aqueuse, comme dans les documents cités par la requérante.

L'homme de métier n'aurait pas pu envisager les avantages de l'utilisation de la crème d'inuline et

l'objet des revendications impliquerait donc une activité inventive.

- Elle a également argumenté que les requêtes auxiliaires déposées en cours de la procédure orale ne devaient pas être considérées comme tardives puisque elles correspondaient simplement à certaines des requêtes déjà dans la procédure, avec suppression de quelques-unes des revendications antérieures.

XII. La requérante a demandé l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet européen n° 0 607 187. Elle a contesté la recevabilité des trois requêtes auxiliaires déposées lors de la procédure orale au motif qu'elles étaient tardivement présentées. Elle a en outre requis dans l'hypothèse où la chambre maintiendrait le brevet, que les exemples 4 et 22, soient déclarés en dehors du champ de l'invention.

L'intimée (titulaire du brevet) a requis le rejet du recours et le maintien du brevet dans sa version telle que maintenue par la division d'opposition (requête principale). A défaut elle requiert à titre subsidiaire le maintien du brevet sur le fondement des revendications 1 à 6 de la requête auxiliaire I, 1 à 11 de la requête auxiliaire II ou 1 à 6 de la requête auxiliaire III telles que déposées lors de la procédure orale.

### **Motifs de la décision**

1. Le recours est recevable.

REQUÊTE PRINCIPALE

2. *Nouveauté (article 54 CBE)*

2.1 La requérante a contesté la nouveauté de l'objet de la revendication 1 sur la base des documents D1, D2, D7 et D10.

2.1.1 Le document D1 qui peut être cité à l'encontre de la nouveauté en vertu de l'article 54(3) et (4) CBE décrit l'utilisation d'un polymère de fructose (polyfructane) en tant que substitut d'huile, de graisse et de sucre dans différentes compositions alimentaires (page 2, lignes 3 - 7). Ce document mentionne également dans le dernier paragraphe de la page 3, que le polymère de fructose peut être présent sous forme de poudre, mais que son utilisation préférée est sous forme de fluide. Dans ce cas, ledit polymère de fructose peut être dispersé dans de l'eau, du lait, ou d'autres matériaux pour former une pâte.

Toutefois, il est noté que dans D1 l'inuline est utilisée comme produit de départ pour la production du polymère de fructose par incubation (voir page 3, lignes 20 - 24). Ce polymère de fructose a un poids moléculaire de l'ordre de  $20 \times 10^6$  correspondant à un degré de polymérisation "n" jusqu'à environ 123000 (voir l'abrégé de D15, document référencé dans D1), et donc beaucoup plus élevé que celle de l'inuline utilisée dans la présente invention présentée comme variant de 2 à plus de 60 (voir page 5, lignes 31 - 34).

Par conséquent le polymère de fructose utilisé dans D1 est différent de l'inuline utilisée dans la

revendication 1 du brevet litigieux et l'objet de la revendication 1 est nouveau par rapport à D1.

- 2.1.2 La requérante a aussi contesté la nouveauté de l'objet de la revendication 1 sur la base de l'exemple 3 de D7. Cet exemple concerne la préparation d'une glace au lait en utilisant des fructo-oligosaccharides ramifiés. Selon la requérante les autres ingrédients utilisés dans cet exemple sont tous des constituants de lait dont le mélange avec l'inuline conduirait donc à la composition faisant l'objet de la revendication 1 du brevet attaqué.

Toutefois il est noté que l'objet de ladite revendication est limité à la combinaison d'inuline avec l'un des liquides qu'elle énumère et exclut la présence de tout autre constituant.

Par conséquent, l'exemple 3 de D7 où on ajoute aussi du stabilisant, de l'arôme et de l'édulcorant ne peut pas anticiper l'objet de la revendication 1 du brevet.

- 2.1.3 Finalement le manque de nouveauté de la revendication 1 a été aussi allégué par la requérante au vu des documents D2 et D10. Le document D2 décrit l'utilisation d'inuline dans une crème glacée (page 289, 3<sup>ème</sup> paragraphe) et le document D10 mentionne que l'inuline utilisée dans une quantité d'au moins 25% forme des gels thixotropiques (voir le premier paragraphe après "functional characteristics").

Comme signalé ci-dessus, la revendication 1 du brevet exige la présence de l'inuline et d'un liquide choisi parmi le groupe constitué par de l'eau, du lait, du blanc d'œuf, du jaune d'œuf et du sirop de sucre et

exclut la présence de tout autre constituant dans la composition revendiquée (voir point 2.3 de la première décision dans cet affaire, T 0136/00 du 20 juin 2001). Cette caractéristique essentielle de la revendication 1 n'est divulguée ni par D2 ni par D10 lesquels n'indiquent pas le liquide ou les liquides qui sont utilisés respectivement en combinaison avec l'inuline pour la préparation d'une crème glacée ou d'un gel thixotropique.

En outre, ni D2, ni D10 ne divulguent une structure crémeuse résultant d'une action de cisaillement importante.

En ce qui concerne D2 la requérante a fait valoir que le mot "dispersibilité" (dispersability) dans le sous-titre du premier paragraphe à la page 289 en combinaison avec la mention du sentiment "crémeux" d'une crème glacée contenant de l'inuline dans le troisième paragraphe équivaudrait à la divulgation d'une crème d'inuline. Il s'agit là cependant d'une fausse interprétation de D2 qui dans sa totalité ne porte que sur l'utilisation des solutions aqueuses d'inuline, ce qui ressort clairement de la dernière phrase du premier paragraphe où il est dit que la viscosité des aliments mentionnés évite toute précipitation d'inuline.

La Chambre en conclut que l'exposé des documents D2 et D10 est trop vague pour que l'on puisse y voir une divulgation claire et non ambiguë de l'objet de la revendication 1, ce qui serait nécessaire pour qu'il puisse être constaté que cette revendication manque de nouveauté (voir par exemple la décision non publiée T 450/89 du 15 octobre 1991, point 3.11).

2.1.4 L'objet de la revendication 1 doit donc être considéré comme nouveau au vu de la divulgation des documents D1, D2, D7 et D10.

2.2 La requérante a aussi attaqué la nouveauté de l'objet des revendications 3 à 7 sur la base des documents D6, D7 et D10 en argumentant que l'objet de ces revendications n'était pas limité à la présence de l'inuline et d'un liquide comme spécifié mais inclurait aussi d'autres composants alimentaires usuels.

2.2.1 La revendication 3 a pour objet une préparation destinée à la fabrication d'un produit alimentaire constituée par la combinaison de la composition selon la revendication 1, c'est-à-dire, obtenue par un procédé dans lequel l'inuline est mélangée dans un liquide et est soumise à des forces de cisaillement importantes, avec un substitut de graisse, un agent épaississant, un agent gélifiant, un stabilisateur et/ou un dispersant; la revendication 4 a pour objet un produit alimentaire qui comprend une composition selon la revendication 1. Une telle revendication doit être interprétée comme portant sur le produit en tant que tel, c'est-à-dire sur la préparation (revendication 3) ou le produit alimentaire (revendication 4) eux-mêmes.

2.2.2 Selon la jurisprudence constante des chambres de recours en la matière, un produit ne devient pas nouveau du fait qu'il est obtenu par un nouveau procédé de fabrication (cf. décision T 150/82 JO OEB 1984, 309, abrégé).

2.2.3 Dans le cas d'espèce, l'objet de ces revendications est donc anticipé par les produits alimentaires décrits dans

l'art antérieur qui contiennent les mêmes ingrédients (voir, par exemple D7, exemples 3, 6 et 13 et D10, Tableau).

2.2.4 Il a été signalé par l'intimée que, grâce au mode de préparation utilisant de la crème d'inuline, les produits selon ces revendications présenteraient des propriétés organoleptiques et nutritionnelles améliorées par rapport aux produits de l'art antérieur et donc devraient être considérés comme nouveaux. Même en admettant que cela soit exact, une telle différence n'a point d'assise dans les revendications concernées. Il s'ensuit que l'objet de ces revendications englobe aussi les produits connus des documents D7 et D10.

2.2.5 L'objet des revendications 3 et 4 ne présente pas la nouveauté requise par rapport à l'art antérieur.

2.3 En conséquence, il ne peut être fait droit à la requête principale.

#### REQUÊTE AUXILIAIRE I.

### 3. *Recevabilité*

3.1 Comme indiqué ci-dessus au paragraphe IX la requête auxiliaire I a été déposée lors de la procédure orale du 29 juin 2006. L'introduction de cette requête dans la procédure a été contestée par la requérante qui la considère comme tardivement présentée.

3.2 Bien que déposée lors de l'audience, la Chambre considère cette requête recevable pour les raisons qui suivent. La seule modification introduite dans les



revendications, par rapport au jeu de revendications selon la requête principale est la suppression des revendications 3 à 7 de la requête principale. Cette modification qui vise à répondre aux objections de manque de nouveauté soulevées par la requérante a pour effet de restreindre l'objet revendiqué. Il s'ensuit qu'une telle requête ne saurait à ce stade surprendre l'opposante qui pouvait la prévoir comme réponse à ses objections et ne nécessite de sa part aucune préparation particulière pour en discuter le bien fondé.

3.3 Pour ces raisons la Chambre a donc décidé que la requête auxiliaire I est recevable.

4. *Nouveauté (article 54 CBE)*

La nouveauté de l'objet de la revendication 1 a déjà été discutée et acceptée ci-dessus (voir point 2.1).

5. *Activité inventive (article 56 CBE)*

5.1 Le brevet litigieux concerne des compositions consistant en de l'inuline et un liquide (de l'eau, du lait, du blanc d'œuf, du jaune d'œuf ou du sirop de sucre), ayant une structure crémeuse, ci-après désignées "crème d'inuline", leur préparation et leur utilisation sous la forme d'un produit alimentaire.

5.2 Etat de la technique le plus proche

5.2.1 Les documents D2 et D10 ont été mentionnés par la requérante comme susceptibles de constituer l'art antérieur le plus proche.

- 5.2.2 Le document D2 décrit des propriétés de l'inuline incorporée dans des compositions alimentaires. Selon D2 l'inuline est soluble dans l'eau chaude et peu soluble dans l'eau froide où elle forme une solution troublée à des concentrations de 4 à 6%. Toutefois des solutions stables d'inuline sont obtenues dans des produits alimentaires tels que le yaourt, le pudding, le pain, les glaces et la pâte de chocolat. Les glaces, les confitures et les yaourts avec 10 à 12% d'inuline peuvent être stockés sans souffrir aucune modification de goût ou d'aspect (page 289, colonne de gauche, première paragraphe). L'inuline est aussi recommandée pour son utilisation dans une crème glacée "light" de manière à y apporter une sensation crémeuse, même lorsqu'il n'y a pas de poudre de lait ni de la crème lactée dedans.
- 5.2.3 Le document D10 est une fiche technique sur la fibruline®, inuline de chicorée. Il mentionne les propriétés de l'inuline sous forme de poudre et son utilisation pour la fabrication de produits riches en fibres et/ou "light" (le pain, la pizza, le yaourt, les glaces, le chocolat, etc.). Le document D10 mentionne également qu'il est possible de former des gels thixotropiques de couleur blanche, offrant une sensation en bouche comparable à celle d'une graisse.
- 5.3 Le problème technique à résoudre
- 5.3.1 La différence entre l'invention et cet art antérieur réside dans le fait que D2 utilise l'inuline sous forme de solution d'inuline et D10 sous forme de poudre, alors que l'invention préconise l'utilisation d'une crème d'inuline qui est obtenue par un procédé de préparation

dans lequel l'inuline est mélangée dans ledit liquide et est soumise à des forces de cisaillement importantes.

5.3.2 Selon la description du brevet (voir page 3, lignes 23 - 37) l'addition d'inuline sous forme de poudre ou en solution présente certaines limites : la faible solubilité de l'inuline ne permet pas d'ajouter de grandes quantités d'inuline sous la forme d'une solution, tandis que l'addition de poudre d'inuline modifie généralement les propriétés organoleptiques des produits alimentaires obtenus lesquels ont un goût et une texture sableux.

5.3.3 En conséquence le problème que se propose de résoudre l'invention est de fournir une nouvelle composition d'inuline qui puisse être utilisée avantageusement comme produit alimentaire, ou être ajoutée à d'autres produits alimentaires, sans diminuer les qualités organoleptiques desdits produits alimentaires et sans provoquer de sensation sèche en bouche.

5.4 La solution au problème

5.4.1 En tant que solution au dit problème technique, le brevet propose d'utiliser les compositions d'inuline (crème d'inuline) selon la revendication 1, c'est-à-dire ayant une structure crémeuse stable ne donnant pas lieu à une floculation ni à une séparation en deux couches.

5.4.2 Les exemples du brevet permettent de penser que ce problème a bien été résolu. L'utilisation de cette crème d'inuline dans des produits alimentaires offre des avantages vis-à-vis de l'emploi de l'inuline en poudre ou des solutions d'inuline. Les produits alimentaires

obtenus présentent une texture plus lisse et plus onctueuse, ainsi qu'un goût plus crémeux en comparaison avec l'utilisation d'inuline sous forme de poudre (voir exemples 8, 10 et 18). L'emploi d'une solution d'inuline n'est pas toujours possible car la quantité d'eau empêche un mélange homogène (voir exemples 9 et 20).

## 5.5 Activité inventive

5.5.1 La question qui demeure est donc de savoir si pour l'homme du métier la solution proposée par le brevet litigieux découlait de façon évidente de l'état de la technique opposé par la requérante.

5.5.2 Comme signalé ci-dessus, D2 et D10 proposent l'utilisation des solutions d'inuline et des poudres d'inuline comme substituts partiels des graisses ou des sucres dans certaines préparations alimentaires. Ces documents ne font aucune allusion à la préparation d'une crème d'inuline ou à son utilisation avantageuse comme remplacement de la poudre d'inuline ou des solutions d'inuline. Dans D2 (page 289, colonne de gauche, première paragraphe, voir aussi point 2.1.3 ci-dessus), il est fait référence à une solution stable d'inuline mais pas du tout à une crème d'inuline comme utilisée dans le brevet. Dans D10, il est fait mention d'une fibruline® "instant" qui disperse facilement dans des liquides froids, ce qui indique que les auteurs de D10 n'avaient pas l'intention de préparer une crème avec cette fibruline®. Aussi, l'information dans D10, d'après laquelle il est possible de former des gels thixotropiques offrant une sensation en bouche comparable à celle d'une graisse, dans laquelle la requérante voudrait voir l'anticipation d'une crème

d'inuline, doit être entendue dans le contexte du document. Or, une interprétation raisonnable de ce passage du texte de D10 ne laisse aucun doute à ce sujet : le gel mentionné est le résultat d'ajout de la poudre de fibruline® comme caractérisée à la deuxième page de ce document.

Par conséquent, une interprétation de l'enseignement de D2 ou D10 tendant à trouver dans ces documents une quelconque relation avec l'utilisation d'une crème d'inuline ne peut être faite qu'en connaissance de l'invention selon le brevet litigieux.

5.6 L'enseignement des documents D2 et D10 seuls ou en combinaison ne peut donc conduire l'homme du métier de façon évidente à l'objet de la revendication 1 selon la requête auxiliaire I.

5.7 Il s'ensuit que l'objet de la revendication 1 satisfait aux exigences de l'article 56 CBE. La revendication dépendante 2 et les revendications 3 à 6 comprenant un procédé de préparation de la composition selon la revendication 1 et son utilisation satisfont *a fortiori* aussi les exigences de l'article 56 CBE.

6. *Renvoi à la première instance (Article 111(1) CBE)*

6.1 Bien que la Chambre ait constaté que les revendications 1 à 6 de la requête auxiliaire I satisfont aux dispositions de la CBE, la description doit encore être adaptée à celles-ci. La Chambre renvoie pour cette raison l'affaire à la première instance pour effectuer les modifications de la description nécessaires à son adaptation aux revendications de la requête auxiliaire I.

- 6.2 Dans ce but la requérante a signalé pendant la procédure orale que les exemples 4 et 22 n'illustraient pas l'invention comme revendiquée et l'intimée a aussi reconnu ce fait. Ces modifications doivent donc être effectuées devant la division d'opposition.
7. Puisque la Chambre est arrivée à la conclusion que l'objet des revendications selon la requête auxiliaire I satisfait aux exigences de la CBE, il n'y a pas lieu d'examiner les autres requêtes auxiliaires.

## **Dispositif**

**Par ces motifs, il est statué comme suit :**

- La décision objet du recours est annulée.
- L'affaire est renvoyée à la division d'opposition avec l'ordre de maintenir le brevet sur le fondement des revendications 1 à 6 de la requête auxiliaire I déposée lors de la procédure orale après des adaptations de la description rendues nécessaires, notamment en précisant que les exemples 4 et 22 n'illustrent pas l'invention telle que revendiquée.

Le Greffier :

Le Président :

G. Röhn

P. Kitzmantel