

Code de distribution interne :

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

**Liste des données pour la décision
du 16 juillet 2014**

N° du recours : T 1393/10 - 3.3.02
N° de la demande : 03005185.8
N° de la publication : 1352564
C.I.B. : A21D10/00, A21D8/02, A21D8/04,
A21D2/26, A21D2/16, A21D2/22
Langue de la procédure : FR

Titre de l'invention :

Nouveau procédé de panification pour pains de type français à goût levain

Titulaire du brevet :

LESAFFRE et Cie

Opposantes :

Verband der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V.
Geschäftsbereich Deutschland
PURATOS N.V.

Référence :

Procédé et préparation de panification pour pains de type français avec levain et son

Normes juridiques appliquées :

CBE Art. 56, 100b)

Mot-clé :

Requête subsidiaire sur la base de laquelle la division d'opposition a maintenu le brevet sous forme modifiée: brevetable (oui)

Décisions citées :

G 0007/93, T 0552/89

Exergue :



**Beschwerdekammern
Boards of Appeal
Chambres de recours**

European Patent Office
D-80298 MUNICH
GERMANY
Tel. +49 (0) 89 2399-0
Fax +49 (0) 89 2399-4465

N° du recours : T 1393/10 - 3.3.02

D E C I S I O N
de la Chambre de recours technique 3.3.02
du 16 juillet 2014

Requérant : LESAFFRE et Cie
(Titulaire du brevet) 41, rue Etienne Marcel
F-75001 Paris (FR)

Mandataire : August & Debouzy avocats
6-8 avenue de Messine
75008 Paris (FR)

Requérant : PURATOS N.V.
(Opposant 2) Industrialaan 25
Zone Maalbeek
1702 Groot-Bijgaarden (BE)

Mandataire : Desaix, Anne
Ernest Gutmann - Yves Plasseraud S.A.S.
3, rue Auber
75009 Paris (FR)

Partie de droit : Verband der Backmittel- und
(Opposant 1) Backgrundstoffhersteller e.V.
Geschäftsbereich Deutschland
Markt 9
53111 Bonn (DE)

Mandataire : Rau, Manfred
Rau, Schneck & Hübner
Patentanwälte Rechtsanwälte PartGmbH
Königstraße 2
90402 Nürnberg (DE)

Décision attaquée : **Décision intermédiaire de la division
d'opposition de l'office européen des brevets
postée le 19 avril 2010 concernant le maintien
du brevet européen No. 1352564 sous une forme
modifiée.**

Composition de la Chambre :

Président U. Oswald
Membres : M. C. Ortega Plaza
 L. Bühler

Exposé des faits et conclusions

- I. Le brevet européen n° 1 352 564, qui a été délivré avec un jeu de 17 revendications, se base sur la demande européenne n° 03005185.6.

La revendication 1 telle que délivrée s'énonce comme suit:

"1. Procédé direct de panification pour la production de pains de type français, ayant une durée de fermentation totale de plus de 12 heures, procédé comprenant:

- un pétrissage d'une pâte non préfermentée ayant une formule essentiellement composée de farine de blé, d'eau, de levure, de sel, d'une préparation enzymatique et, pour 100 parties en poids de farine de blé:
 - 0,80 à 1,70 parties en poids de farine de céréales panifiables fermentée déshydratée, de préférence entre 1,00 et 1,60 parties en poids;
 - 0,30 à 1,00 partie en poids de gluten de blé, de préférence entre 0,35 et 0,70 partie en poids, et encore de préférence entre 0,40 et 0,65 partie en poids;
 - 0,10 à 0,30 partie en poids de mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires, de préférence entre 0,15 et 0,25 partie en poids, les dits mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires contenant au moins 90% de monoglycérides; et
 - 0,008 à 0,025 partie en poids d'acide ascorbique, de préférence entre 0,009 et 0,018 partie en poids;

- une division et éventuellement un façonnage de la pâte pétrie sous forme de pâtons façonnés;
- fermentation des pâtons dans une chambre de fermentation contrôlée, la dite fermentation des pâtons comportant au moins une étape où la température dans la chambre de fermentation contrôlée est inférieure ou égale à 15°C, de préférence inférieure ou égale à 12°C; et
- cuisson des pâtons fermentés,

la durée de fermentation totale étant la durée entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson."

La revendication indépendante 2 telle que délivrée s'énonce comme suit:

"2. Procédé direct de panification pour la production de pains de type français, ayant une durée de fermentation totale de plus de 12 heures, procédé comprenant:

- un pétrissage d'une pâte non préfermentée ayant une formule essentiellement composée de farine de blé, d'eau, de levure, de sel, d'une préparation enzymatique et, pour 100 parties en poids de farine de blé:
 - 0,40 à 1,20 parties en poids de farine de céréales panifiables fermentée déshydratée, de préférence entre 0,50 et 1,00 parties en poids;
 - 0,40 à 1,00 parties en poids de son, de préférence entre 0,50 et 1,00 parties en poids, ce son étant de préférence du son micronisé et encore de préférence du son micronisé de blé;

- 0,30 à 1,00 partie en poids de gluten de blé, de préférence entre 0,35 et 0,70 partie en poids, et encore de préférence entre 0,40 et 0,65 partie en poids;
- 0,10 à 0,30 partie en poids de mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires, de préférence entre 0,15 et 0,25 partie en poids, les dits mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires contenant au moins 90% de monoglycérides; et
- 0,008 à 0,025 partie en poids d'acide ascorbique, de préférence entre 0,009 et 0,018 partie en poids;

- une division et éventuellement un façonnage de la pâte pétrie sous forme de pâtons façonnés;

- fermentation des pâtons dans une chambre de fermentation contrôlée, la dite fermentation des pâtons comportant au moins une étape où la température dans la chambre de fermentation contrôlée est inférieure ou égale à 15°C, de préférence inférieure ou égale à 12°C; et

- cuisson des pâtons fermentés,

la durée de fermentation totale étant la durée entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson."

La revendication indépendante 12 telle que délivrée s'énonce comme suit:

"12. Préparation pour la fabrication de pains de type français permettant d'apporter à 100 parties en poids de farine de blé:

- 0,80 à 1,70 parties en poids de farine de céréales panifiables fermentée déshydratée, de préférence entre 1,00 et 1,60 parties en poids;
- 0,30 à 1,00 partie en poids de gluten de blé, de préférence entre 0,35 et 0,70 partie en poids, et encore de préférence entre 0,40 et 0,65 partie en poids;
- 0,10 à 0,30 partie en poids de mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires, de préférence entre 0,15 et 0,25 partie en poids, les dits mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires contenant au moins 90% de monoglycérides;
- 0,008 à 0,025 partie en poids d'acide ascorbique, de préférence entre 0,009 et 0,018 partie en poids; et
- une préparation enzymatique."

La revendication indépendante 13 telle que délivrée s'énonce comme suit:

"13. Préparation pour la fabrication de pains de type français permettant d'apporter à 100 parties en poids de farine de blé:

- 0,40 à 1,20 parties en poids de farine de céréales panifiables fermentée déshydratée, de préférence entre 0,50 et 1,00 parties en poids;
- 0,40 à 1,00 parties en poids de son, de préférence entre 0,50 et 0,80 parties en poids, ce son étant de préférence du son micronisé et encore de préférence du son micronisé de blé;
- 0,30 à 1,00 partie en poids de gluten de blé, de préférence entre 0,35 et 0,70 partie en poids, et encore de préférence entre 0,40 et 0,65 partie en poids;

- 0,10 à 0,30 partie en poids de mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires, de préférence entre 0,15 et 0,25 partie en poids, les dits mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires contenant au moins 90% de monoglycérides;
- 0,008 à 0,025 partie en poids d'acide ascorbique, de préférence entre 0,009 et 0,018 partie en poids; et
- une préparation enzymatique."

La revendication 17 telle que délivrée s'énonce comme suit:

"17. Utilisation d'une préparation suivant l'une quelconque des revendications 12 à 16 dans un procédé de panification pour la production de pains de type français et de préférence dans un procédé de panification suivant l'une quelconque des revendications 1 à 10 et encore de préférence dans un procédé où les pains de type français sont des pains de type français au sens strict."

II. Entre autres, les documents suivants ont été cités au cours des procédures d'opposition et de recours:

- D1 FR-A-2690813
- D5 P. Wirsta et al., Industrie des Céréales, 04-06/1994, 22-27
- D6 G. Brochoire et al., 1997; Les Nouvelles de la boulangerie pâtisserie, supplément technique I.N.B.P., n°58, 10/1997
- D7 G. Brochoire et al., 1997; Les Nouvelles de la boulangerie pâtisserie, supplément technique I.N.B.P., n°55, 4-5/1997

- D8 A.-C. Renard, *Filière Gourmande*, n°66, décembre 1999, pages 25, 28-30
- D14 J.P. Girard, *Industries des Céréales*, 01-02/1990, 21-37
- D28 Extrait de "Le goût du pain, comment le préserver, comment le retrouver"; Professeur Raymond Clavel, Editions Jérôme Villette, 1990, pages 67-71
- D29 R. Guinet, *Technologie du pain français*, éditions B.P.I., 1992, pages 45-49, 125-128
- D30 D. Zhang et al., *J Sci Food Agric* 1997, 74, 490-496
- D31 Y. Pomeranz et al., *Cereal Chem.*, 1997, 54(1), 25-41
- D33 R. Roussel et H. Chiron, *Les pains français, Science et Technologie des Métiers de Bouche*, 2002, pages 63 à 66
- D34 Norme Internationale ISO 5530-1: 1998 (F)
- D35 Essais expérimentaux au farinographe
- D36 Rapport sur une analyse sensorielle (panel consommateurs)
- D37 Rapport sur une analyse sensorielle (panel d'experts)
- D38 Essais expérimentaux concernant la texture des pains

III. Les recours sont dirigés contre la décision intermédiaire de la division d'opposition de maintenir le brevet sous forme modifiée (article 101(3)a) CBE) sur la base du jeu de revendications de la requête subsidiaire 1 (déposée en tant que troisième requête subsidiaire avec la lettre du 17 février 2010).

Le jeu de 15 revendications de la requête subsidiaire 1 qui a servi de base à la décision intermédiaire de la

division d'opposition se différencie du jeu de revendications tel que délivré en ce que les revendications 1 et 12 ont été supprimées, de sorte que la numérotation des revendications et leurs correspondances ont été adaptées.

Par conséquent, la revendication 1 est identique à la revendication 2 telle que délivrée et la revendication 11 est identique à la revendication 13 telle que délivrée.

- IV. La division d'opposition a considéré que le brevet contesté exposait l'invention de façon suffisamment claire et complète pour qu'un homme du métier puisse l'exécuter (article 100 b) CBE).

En ce qui concerne la nouveauté de l'objet revendiqué dans le jeu de revendications tel que délivré, la division d'opposition a estimé que l'objet des revendications 1 à 11 et 17 était nouveau. Elle a aussi rappelé que la nouveauté de ces revendications n'avait pas été contestée par les opposantes.

La division d'opposition a identifié le document D1 comme l'art antérieur le plus proche. Elle a défini le problème à résoudre comme étant l'amélioration des qualités organoleptiques et notamment aromatiques du pain de type français. La division d'opposition a estimé que l'objet des revendications 1 et 12 manquait d'activité inventive car la combinaison du contenu des documents D1 et D8 dans le but de résoudre ce problème technique était évidente pour l'homme du métier. Elle a aussi précisé que l'absence des pages numérotées 26 et 27 du document D8 ne jouait aucun rôle.

En ce qui concerne la requête subsidiaire 1, la division d'opposition a estimé que l'objet revendiqué impliquait une activité inventive. Selon la division d'opposition, le document D1 représentait l'art antérieur le plus proche, et le problème à résoudre résidait dans l'amélioration des caractéristiques de goût et de conservation dans le pain de type français. La division d'opposition était d'avis que l'objet des revendications 1 et 11 ne découlait pas de façon évidente de l'art antérieur et que l'objet de la revendication 15 concernant l'utilisation d'une préparation selon la revendication 11 satisfaisait aussi aux exigences de l'article 56 CBE.

En outre, la division d'opposition n'a pas admis dans la procédure les essais expérimentaux fournis par l'opposant 2 avec sa lettre datée du 23 février 2010

- V. Le titulaire du brevet (requérant I) et l'opposant 2 (requérant II) ont introduit un recours contre cette décision.

- VI. Avec son mémoire exposant les motifs du recours, le requérant I a maintenu sa requête principale (brevet tel que délivré) et déposé trois requêtes subsidiaires (1 à 3). La requête subsidiaire 3 est identique à la première requête subsidiaire servant de base à la décision de maintien du brevet sous forme modifiée rendue par la division d'opposition.

- VII. Avec son mémoire de recours, le requérant II a demandé l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet dans sa totalité. Il a soulevé des objections selon les articles 100 b) et 56 CBE à l'encontre de l'objet revendiqué dans la requête subsidiaire 3 actuelle.

Avec son mémoire de recours, le requérant II a soumis une copie des essais expérimentaux (Annexe I), remis avec sa lettre du 23 février 2010 pendant la procédure d'opposition. Il a demandé aussi que la décision de la division d'opposition contre la recevabilité de ces essais expérimentaux (Annexe I) soit annulée. De plus, il a fourni des documents additionnels, et déposé des essais expérimentaux additionnels (Annexe II).

- VIII. Avec sa lettre du 28 février 2011, le requérant II a soumis des observations à l'encontre du recours du titulaire du brevet. Il a maintenu sa demande de révocation du brevet dans sa totalité. Il a aussi soumis des documents additionnels.

Le requérant II a soulevé des objections de manque de reproductibilité (article 100 b) CBE), ainsi que de manque d'activité inventive (article 100 a) combiné avec l'article 56 CBE), contre toutes les requêtes présentées avec le recours du titulaire et a développé des arguments à l'appui de sa position.

- IX. Avec sa lettre du 2 mars 2011, le requérant I a soumis des observations à l'encontre du recours de l'opposante. Il a déposé des documents et des essais expérimentaux additionnels (D33 à D38). De plus, il a maintenu sa requête principale (brevet tel que délivré) et déposé neuf requêtes subsidiaires. Les requêtes subsidiaires 1 à 3 sont identiques aux requêtes subsidiaires 1 à 3 soumises avec son mémoire de recours.

- X. La Chambre a envoyé une notification établie conformément à l'article 15(1) RPCR en annexe à la convocation à la procédure orale.

- XI. Avec sa lettre du 6 juin 2014, l'opposant 1 (partie de droit à la présente procédure) a déclaré ne pas vouloir participer à la procédure orale.
- XII. Avec sa lettre du 16 juin 2014, le requérant I a répondu à la notification de la chambre. Il a soumis quatre nouvelles requêtes subsidiaires: requêtes subsidiaires 1bis, 2bis, 5bis et 6bis.
- XIII. Une procédure orale devant la Chambre de recours s'est tenue le 16 juillet 2014 en l'absence de la partie de droit (opposant 1).

Lors de la procédure orale, le requérant I a maintenu sa requête principale (jeu de revendications tel que délivré) et sa requête subsidiaire 3 soumise avec son mémoire de recours (identique à la requête subsidiaire servant de base à la décision de la division d'opposition de maintien du brevet sous forme modifiée). Cependant, il **a retiré ses requêtes subsidiaires 1, 1bis, 2 et 2bis** (les requêtes subsidiaires 1 et 2 ont été soumises avec son mémoire de recours et les requêtes subsidiaires 1bis et 2bis avec sa lettre du 16 juin 2014).

- XIV. Le requérant II a soumis pour l'essentiel les arguments suivants:

- *Requête principale*

La revendication 1 doit être interprétée de façon large vu l'utilisation des expressions "comprenant" et "essentiellement". Le document D1 qui appartient au domaine de l'invention et concerne l'amélioration de la panification pour des pains de type français représente

l'art antérieur le plus proche (pages 1 à 3, 5, et exemple 3, essai 2, document D1). Le procédé revendiqué dans la revendication 1 et la formule de panification selon la revendication 12 du brevet contesté ne diffèrent du procédé et de la formule de panification divulgués dans le document D1 que par la présence de farine de céréales panifiables fermentée déshydratée. Le problème technique à résoudre réside dans l'amélioration du goût du pain obtenu par le procédé de panification. A cet égard, l'homme du métier consulterait le document D8, car il s'agit d'une publication destinée aux experts de la fabrication de pain, en particulier les boulangers. Le contenu de D8 est clair et suffisant, et a un caractère pratique, le document D8 n'a pas besoin d'être une publication dite "scientifique" pour que l'homme du métier considère que son contenu est pertinent. Le document D8 est dédié à l'arôme avant tout et s'intéresse aux farines fermentées désactivées. Le document D8 est donc dans le domaine de l'invention et l'homme du métier le consulterait dans le but d'améliorer les caractéristiques organoleptiques du pain. Le document D8 divulgue l'utilisation de levain sec dans les procédés directs de panification (page 25) et indique les proportions 1 à 2% dans la fabrication de pain courant français par un procédé de fermentation long (page 28). Le document D8 enseigne l'amélioration du goût par addition de levain sec dans la production de pain quelle que soit la méthode de travail (directe, pousse contrôlée ou pousse lente). L'homme du métier serait donc amené de façon évidente à la solution proposée par la revendication 1 du brevet tel que délivré.

Le document D8 ne laisse pas de doute que le levain sec est incorporé directement à la pâte au début du

pétrissage. Les méthodes de travail de pousse contrôlée et pousse lente sont des méthodes de fermentation longue. On se trouve donc dans le contexte de la revendication 1 du brevet contesté.

Dans le document D6, il est question de cuissons différées, les pâtes étant surgelées ou précuites. Grâce aux connaissances sur les procédés des documents D6 et D7, l'homme du métier sait à l'évidence comment il doit agir, du moment où la formule de la pâte est changée, et ce en testant les propriétés du pain produit pour choisir les proportions de levain sec dans la fourchette de gammes de concentrations connue.

a) Recevabilité des essais expérimentaux

Les essais expérimentaux des annexes I et II sont pertinents pour la discussion sur l'activité inventive de la modalité où une partie de la farine préfermentée déshydratée est remplacée par du son. La production des essais expérimentaux par le titulaire est tardive, ils ne devraient pas être admis.

b) Requête subsidiaire 3

i) Suffisance de l'exposé

Les ingrédients susceptibles d'entrer dans la composition des "pains de type français" ne sont pas déterminés de façon suffisamment claire dans la description du brevet contesté pour permettre à l'homme du métier de reproduire l'invention sur toute la portée revendiquée. En particulier, l'expression "pains de type français" telle qu'utilisée dans les revendications de la requête subsidiaire 3 inclut à la fois des pains de type français "au sens

strict" (c'est-à-dire ne contenant ni sucre(s), ni matières grasses ajoutées) et des pains de type français "au sens européen" (c'est-à-dire des pains qui peuvent contenir jusqu'à 2% de sucre(s) en pourcentage boulangier et/ou un peu de matières grasses; voir paragraphes [0005] et [0006] du brevet contesté). L'ajout de son n'est pas autorisé dans le pain courant français. Or, les revendications de la requête subsidiaire 3 contiennent nécessairement du son. Compte tenu de cette ambiguïté, l'homme du métier n'est pas en mesure de déterminer l'objet ou la portée des revendications du brevet tel que maintenu par la division d'opposition.

ii) Activité inventive

Au vu des définitions dans les paragraphes [0005] et [0006] du brevet contesté et de la présence obligatoire de son dans la revendication 1, l'expression "pain de type français" doit être interprétée dans un sens large. Suivant cette logique, la préparation de "pains spéciaux" (voir entre autres document D28) serait donc comprise dans le procédé de panification selon la revendication 1, où la formule de la pâte est définie comme "essentiellement composée".

Le document D1 est retenu comme l'art antérieur le plus proche pour des raisons analogues à celles données pour la requête principale. Le problème technique à résoudre au vu de l'enseignement de D1 (document primaire) se décompose objectivement en deux problèmes partiels (ou sous-problèmes) techniquement indépendants l'un de l'autre: le premier problème partiel concerne l'amélioration du goût (ou de l'arôme) du pain, et le deuxième problème partiel concerne l'amélioration de la conservation du pain (fraîcheur, présentation de la

pâte). L'invention revendiquée n'est qu'un simple agrégat des solutions aux problèmes partiels qui découlent de façon évidente de l'art antérieur, en particulier des documents D8 et D14 (voir décision T 552/89 datée du 27 août 1991).

Les essais expérimentaux des annexes I et II montrent que la substitution d'une partie de la farine préfermentée déshydratée par du son n'est pas liée à un effet technique quelconque. En particulier, aucune différence n'est observée dans l'hydratation et il n'y a pas de différences visuelles dans les baguettes après cuisson. A l'égard de l'arôme, il n'y a pas de différences perçues.

Selon le requérant II, les essais expérimentaux fournis par le titulaire ne permettent pas de tirer une conclusion différente quand on cherche à évaluer l'existence de possibles effets par ajout du son sur l'arôme, la fraîcheur ou l'aspect général des pains (volume, texture). En outre, le titulaire utilise du son micronisé. Dans l'exemple 3 du brevet contesté, une hydratation de la pâte de 1 à 3% est mentionnée, mais la quantité de son utilisée n'est pas indiquée.

De plus, les documents D14, D29, D30 et D31 montrent quelle est la capacité d'une pâte à être favorablement hydratée. La quantité de son nécessaire est nettement supérieure à celle qui est exprimée dans la revendication 1.

Le document D14 mentionne la prégélatinisation et la micronisation entre les techniques à suivre. Le son se trouve entre les sous-produits de la mouture. Bien que le titulaire argumente que la méthodologie CNERNA concerne une fermentation courte et que le document D14

se base sur cette méthode, il mentionne en même temps une pousse contrôlée et un améliorant de panification comme renfort (page 22). Le document D14 enseigne aussi que la technique de micronisation peut être réalisée avec la farine, le son ou le germe de blé (pages 24 et 25). Les pains obtenus par le procédé revendiqué peuvent inclure des pains spéciaux, et l'homme du métier connaît la capacité d'absorption d'eau par le son, en particulier le fait qu'une incorporation de 10% de son apporte 5% d'amélioration d'hydratation à la pâte (pages 24, 25, 26, 35 de D14).

Selon le requérant II, l'homme du métier serait déjà incité dans sa solution partielle au premier problème technique à utiliser un schéma long de panification tel que celui décrit dans le document D1 et ne choisirait donc pas un schéma court. De plus, il s'attendrait à ce que les caractéristiques divulguées dans le document D14 soient compatibles avec le schéma long.

En outre, bien que le document D14 concerne des pains spéciaux, on peut calculer les valeurs d'hydratation auxquelles l'homme du métier peut s'attendre en appliquant la règle de proportionnalité sur les quantités indiquées dans la revendication 1 de la requête subsidiaire 3 (voir pages 24 et 25 du mémoire de recours du 24 août 2010). Ces calculs ont été aussi faits en partant de l'enseignement des documents D30 et D31 (page 25 du mémoire de recours).

Les valeurs ainsi calculées sont en-dessous de 1 à 3%, elles ne sont donc pas significatives car elles se trouvent dans les limites des erreurs de mesure.

Selon le requérant II, le document D29 enseigne généralement que plus la farine contient de son plus

elle absorbe de l'eau (page 47). Le titulaire aurait appliqué l'enseignement de l'art antérieur sans toutefois parvenir à l'effet souhaité car les quantités utilisées de son sont trop faibles.

Le requérant II a aussi argumenté comme suit. Dans le paragraphe [0087] du brevet contesté, il n'est pas question de fraîcheur ou de conservation mais d'hydratation. Une amélioration de 1,3% est infime. De plus, dans les essais au farinographe fournis par le titulaire, on n'est pas toujours dans une courbe où le maximum serait 500 UB. Les résultats ne permettraient pas d'affirmer s'il y a ou non une consistance différente pour une même hydratation. Le document D34 indique que l'absorption d'eau a un écart-type de reproductibilité de 0,5 pour 100 g de farine, indépendant de la valeur moyenne (dernière page de D34). Les essais dans le document D35 ne disent pas quel est l'écart standard. En outre, quand on parle de granulométrie, c'est parce qu'on parle déjà d'un produit modifié.

Le requérant II a déclaré que les arguments à l'encontre de la revendication 1 étaient pertinents de façon analogue pour la revendication 11.

XV. Le requérant I a soumis pour l'essentiel les arguments suivants:

a) Requête principale

La revendication 1 décrit de façon étroite et précise l'objet revendiqué: type de pain très particulier, formulation extrêmement précise, ingrédients et proportions, procédé de type long, fermentation déferée à basse température qui permet d'étaler dans le temps

la fermentation pour un type particulier de pâte utilisée pour le pétrissage. Les avantages de l'invention sont signalés aux paragraphes [0032] et [0033] du brevet tel que délivré.

Le document D1 peut être accepté comme représentant l'état de la technique le plus proche. Le problème à résoudre réside dans l'amélioration du goût pour des pains d'une présentation excellente. L'invention comporte la combinaison du goût apporté par une fermentation longue avec l'arôme de levain sec. Les paragraphes [0007] à [0011] signalent les aspects contraignants dans la fabrication de pain de type français et la nécessité de ne pas détériorer la qualité des propriétés organoleptiques. Les levains secs sont proposés dans le marché pour apporter des notes acides qui manquent dans les procédés raccourcis. La démarche des inventeurs est d'utiliser de levain sec dans des procédés directs de panification comportant une fermentation lente ou contrôlée.

Le document D8 n'est plus disponible chez l'éditeur. Il y a donc un problème d'accessibilité. De plus, le document D8 n'a pas un fort contenu technique, car il s'agit plutôt d'un document commercial où on passe en revue toutes les qualités de produits commercialisés mis en avant par leurs fournisseurs. Rien dans le document D8 ne parle d'un procédé long de fermentation. Il s'agit plutôt de procédés courts ou raccourcis. La mention des schémas directs de panification à la page 25 du document D8 doit être comprise dans un autre contexte (c'est-à-dire de procédés non différés) que celui de la revendication 1 du brevet tel que délivré (qui concerne l'utilisation d'une farine non préfermentée). Par exemple, le document D6 montre une acception différente de celle de l'invention pour le

terme "direct" (page 6) et les documents D5 et D7 montrent le pétrissage de pâtes préfermentées.

Dans le dernier passage à la page 30 du document D8, on parle de tenues trop hautes pour le pain courant et le pain de tradition française.

Quand on ajoute du levain sec, on modifie la pâte. En effet, on ajoute des composants acides, il faut cependant que les autres caractéristiques ne se dégradent pas. C'est donc complexe, car si on varie la formule, il faut toucher le reste pour ainsi maintenir les caractéristiques finales du pain à un niveau acceptable.

b) Recevabilité des essais expérimentaux

Selon le requérant I, il n'est plus nécessaire d'examiner plus en détail sur la pertinence des essais expérimentaux déposés par le requérant II (opposant) (annexes I et II) pour juger de leur recevabilité, car le requérant I (titulaire) a déposé ses propres essais expérimentaux en réponse aux essais fournis par l'opposante. Les essais déposés par le titulaire avec sa réponse du 20 décembre 2010 doivent être admis dans la procédure. Il serait extrêmement inéquitable d'admettre les essais déposés par l'opposant et en même temps de ne pas admettre les essais fournis par le titulaire à son encontre. En outre, il n'y avait pas de raisons objectives de les produire plus tôt dans la procédure.

c) Requête subsidiaire 3

i) Suffisance de l'exposé

Selon le requérant I, le problème de définition identifié par le requérant II est tout au plus une question de clarté, et non pas une question d'insuffisance de l'exposé. Or, un défaut potentiel de clarté relatif à une caractéristique présente dans une revendication telle que délivrée ne constitue pas un motif d'opposition.

De plus, la prétendue ambiguïté est artificielle car les définitions sont données aux paragraphes [0005] et [0006] du brevet contesté. Ces définitions se suffisent à elles-mêmes, il n'y a pas besoin de recourir à une directive européenne qui n'est pas citée dans le brevet pour arriver à une contradiction. En outre, l'homme du métier est capable de reproduire l'invention à la lecture du brevet, y compris les exemples. Le requérant II a été capable dans ses essais expérimentaux de mettre en œuvre l'objet revendiqué.

Bien que la revendication 1 ne donne pas une composition exhaustive de la formule au vue de l'emploi de l'expression "essentiellement composée", la composition ne peut pas être significativement modifiée. Les pains dits spéciaux (voir document D28) ne sont pas préparés par le procédé revendiqué.

ii) Activité inventive

Selon le requérant I, le point de départ pour l'homme du métier est le document D1 qui ne divulgue ni la présence de levain sec, ni la présence de son. Le requérant I argumente aussi comme suit. Une

appréciation séparée des propriétés organoleptiques et des ingrédients proposée par le requérant II est artificielle. Les effets des ingrédients de la formule pour le pétrissage sont reliés et ne peuvent pas être séparés les uns des autres suivant l'intérêt de le requérant II. Cependant, à toute fin utile, si on se concentre sur l'aspect particulier de la présence de son et de la fraîcheur du pain ainsi que sur la résolution du problème technique au vu des résultats des essais expérimentaux, il faut prendre en compte le fait que le brevet dans son exemple 3 et les paragraphes [0086] et [0087] divulgue que si on remplace une partie de la formule avec levain sec par du son de blé micronisé, on obtient une amélioration de l'hydratation de la pâte de 1 à 3% et une meilleure conservation des pains obtenus.

Concernant le mode de réalisation avec présence de son dans la pâte, le problème technique consiste à améliorer la fraîcheur du pain et sa conservation (voir paragraphe [0029] du brevet). Le requérant I a contesté les essais expérimentaux fournis par le requérant II et a argumenté en faveur de ses propres essais expérimentaux (déposés avec sa lettre du 2 mars 2011) montrant des résultats favorables pour le mode de réalisation avec présence de son dans la pâte.

Selon le requérant I, l'exemple 3 du brevet (voir aussi paragraphe [0067]) montre qu'avec le remplacement d'une partie de levain sec par du son de blé micronisé on obtient une hydratation de la pâte supérieure de 1 à 3%. Il faut atteindre une bonne hydratation, tout en maintenant une certaine consistance de la pâte. S'il y a trop d'eau la consistance de la pâte n'est pas satisfaisante. Il faut donc améliorer la fraîcheur mais pas au détriment de la consistance. Les gammes de son

employé sont étroites et les pains sont de consommation journalière, une augmentation de 1 à 3% est donc pertinente. L'exemple 3 illustre un mode préféré de l'invention, mais il n'est pas prouvé que ces résultats ne peuvent pas être étendus à d'autres types de son. La granulométrie du son employé ne joue aucun rôle prédominant. Prétendre le contraire irait à l'encontre de l'enseignement des documents D30 et D31, cités par le requérant II.

Le requérant I a aussi argumenté que les essais fournis par l'opposant (requérant II) ne sont pas convaincants car les études faites selon l'annexe I ne sont pas pertinentes pour l'évaluation de la conservation et la fraîcheur. L'évaluation sensorielle va dépendre des compétences du boulanger et les observations sont faites trop tôt (seulement deux heures après la cuisson). De plus, dans les études faites par le requérant II (voir en particulier celles de l'annexe II) on ajoute toujours la même quantité d'eau (60%). Cependant, l'invention permet d'augmenter la quantité d'eau car la consistance du pain est retenue grâce à l'ajout du son. Il est donc essentiel de mesurer l'absorption d'eau au farinographe pour une certaine consistance de la pâte (la courbe se centre à 500 UB); c'est-à-dire on varie l'eau ajoutée qui est nécessaire pour maintenir une certaine consistance (voir les documents D31 et D34). Le requérant II n'aurait pas travaillé dans la zone de consistance adéquate (page 4 de l'Annexe II). De plus, le texturomètre (qui est plutôt adapté pour un pain de mie tranché) n'est pas adapté pour le type de pain produit par le procédé revendiqué et qui a des grandes alvéoles et une croûte. Les essais fournis par le requérant II ne servent donc pas à démontrer que le problème technique n'est pas résolu. Les analyses de texturomètre ne produisent donc

pas des mesures tenables. A ce sujet, le requérant I a aussi commenté ses propres essais produits dans le document D38.

Selon le requérant I, les essais qu'il a fournis (document D35) concernent des tests au farinographe conformément à la norme (voir document D34). Il s'agit de déterminer une hydratation de la pâte à une consistance donnée voisine de 500 unités (comprise entre 480 et 520 unités). Les résultats mettent en évidence que l'hydratation de la pâte est supérieure de 1,3% pour une pâte préparée selon le procédé revendiqué dans la requête subsidiaire 3 (avec levain sec et son), par rapport à trois pâtes témoins: pâte avec levain sec et sans son, pâte exempte de levain sec et son et pâte sans améliorant. De plus, le requérant I aurait aussi effectué des mesures non conformes à la norme pour aller à l'encontre des essais fournis par le requérant II, dans lesquels la teneur d'eau est gardée constante entre les différentes formulations et la consistance de la pâte est mesurée éventuellement hors de la zone de 500 unités. Les résultats obtenus par cette méthode sont cohérents avec les arguments présentés car pour une hydratation de 59%, la pâte avec son est au-dessus de la consistance prévue et, pour une hydratation de 60,3%, la pâte sans son a une consistance trop faible.

Le requérant I a aussi argumenté qu'un deuxième aspect qu'il avait testé est l'effet du son (et de l'augmentation d'hydratation qu'il permet) sur la texture et la qualité du pain obtenu (voir les analyses sensorielles dans les documents D36 et D37). Les analyses sensorielles dans le document D36 sont effectuées sur un panel de consommateurs profanes et les analyses dans le document D37 sur un panel d'experts qualifiés. Les résultats montrent que 70% des

consommateurs déclarent préférer le pain avec son et 21% des personnes préférant le pain avec son ont évoqué spontanément les termes fraîcheur et humidité de la mie.

Le requérant I a aussi rappelé que le document D1 (et pas l'objet de la revendication 1 du brevet tel que délivré) constituait l'art antérieur le plus proche. Si l'effet d'ajout du son avait été étudié, cela avait été fait en réponse à la présentation faite par le requérant II sur l'existence de deux problèmes partiels.

Selon le requérant I, trois types de pains étaient comparés dans les expériences du document D37: un pain témoin sans son ni levain sec, à 59% d'hydratation; un pain témoin avec 1,3% de levain sec et sans son, à 61% d'hydratation; et un pain avec 0,7% de levain sec et 0,6% de son, à 61% d'hydratation. C'est surtout à 6h30 après la cuisson qu'une distinction claire apparaît pour le pain avec levain sec et son qui est jugé comme comportant une mie significativement plus fraîche par rapport aux autres deux types de pains. Les pains obtenus selon la requête subsidiaire 3 gardent donc leur fraîcheur.

Selon le requérant I, il n'y a pas d'incitation dans l'état de la technique à arriver à la solution proposée. En particulier, le document D6 détourne l'homme du métier du procédé de panification revendiqué car il concerne des pains précuits, sans incorporation d'améliorant panaire (page 9, colonne de gauche) et/ou surgelé avec de l'acide ascorbique et du gluten comme améliorants (pages 6 et 11). Dans le tableau à la page 15 du document D6, on voit qu'il s'agit d'autres types de contraintes pour d'autres types de panification et

de pains. Le document D14 concerne des produits prégélatinisés. La méthodologie CNERNA est employée en tant que procédé court. Elle est mentionnée séparément de la pousse contrôlée et la fermentation différée (pages 22, 23 de D14). Avec la méthode CNERNA, le volume augmente mais avec la pousse lente, le volume diminue pour les produits prégélatinisés (page 23 de D14). Le document D14 affirme que des différences importantes ont été constatées quant au pouvoir d'absorption (page 24, colonne de gauche). En ce qui concerne la micronisation, le document D14 mentionne seulement la méthodologie CNERNA, c'est-à-dire la panification courte (page 26, colonne de gauche). L'effet d'hydratation divulgué dans le document D14 (page 26) est obtenu en remplaçant 50% de la farine par de la farine micronisée, ce qui s'éloigne de la solution proposée par l'invention. L'incorporation de son dans ces produits ne montre pas d'amélioration (page 35, colonne de gauche). Le son micronisé est utilisé dans des pains spéciaux où les quantités de son micronisé sont beaucoup plus hautes (au moins 10%) que celles utilisées dans l'invention. C'est seulement par référence à des quantités hautes de son que le document D14 parle d'augmentation du pouvoir d'hydratation de la pâte (page 35). Le contexte du document D14 est donc différent, car dans les pains de type français produits par le procédé selon l'invention les quantités de son présentes restent toujours résiduelles. Des quantités de son aussi élevées que dans le document D14 donneraient au pain ainsi fabriqué un aspect et une couleur tels qu'il ne pourrait plus être qualifié de pain de type français selon la revendication 1.

Le document D30 est un article concernant l'effet de la taille des particules de son (comme fibre diététique) sur la rhéologie de la pâte. Le document D30 utilise un

modèle simplifié sur la farine et ne porte pas sur des formulations complètes ni sur la fabrication du pain. Le document D30 n'enseigne rien au sujet de la fraîcheur et qualité du pain, il ne fait que montrer que la granulométrie du son utilisé n'a pas d'effet sur l'absorption d'eau (page 493). Les quantités de son employées dans D30 sont beaucoup trop hautes pour être appliquées à un pain de type français selon l'invention. Selon le requérant I les calculs de proportionnalité (tels que ceux produits par le requérant II) ne pouvaient pas servir pour estimer qu'elle était la véritable hydratation du pain obtenu selon l'invention.

Le document D31 concerne l'utilisation de son dans un but diététique, jusqu'à 15% de farine de blé étant remplacée par du son (pains riches en fibre). Les effets sur l'hydratation divulgués dans le document D31 sont modérés, et plus faibles que ceux atteints par l'invention (voir tableau III de D31). La granulométrie ne joue pas de rôle dans l'absorption. Rien dans le document D31 ne parle de la fraîcheur du pain. Le document D29 est un document de caractère général qui mentionne, en parlant des modalités des farines aux pages 46, 47, que plus la farine contient du son, plus elle absorbe l'eau. Cependant le son n'est pas mentionné comme additif aux pages 125 et 126 dudit document.

Concernant le mode de réalisation avec avec présence de son dans la pâte, le requérant I a insisté sur le fait qu'il faut tenir compte des paragraphes [0029] et [0087] du brevet pour la définition du problème technique. En outre, une augmentation de 1,3% est importante pour les pains produits et en tout cas elle est trois fois supérieure à ce qui avait été calculé

par le requérant II. En outre, la méthodologie utilisée par le requérant I était conforme à la norme décrite dans le document D34. Les consistances maximales sont comprises entre 480 et 520 unités (voir page 336). De plus, si les conclusions du requérant II au sujet des écarts types étaient correctes, il serait complètement inutile d'exprimer les résultats avec des décimaux, voir "0,1 ml près pour 100g" tel que conseillé à la page 338 de D34.

Le requérant I a déclaré que ses arguments en faveur de la revendication 1 s'appliquaient par analogie à la revendication 11.

XVI. Le requérant I a demandé l'annulation de la décision contestée et le maintien du brevet tel que délivré. À titre subsidiaire, il a demandé le maintien du brevet sous la forme modifiée sur la base d'une des requêtes subsidiaires suivantes:

- requête subsidiaire 3 soumise avec le mémoire de recours,
- requêtes subsidiaires 4 ou 5 soumises avec la lettre du 2 mars 2011,
- requête subsidiaire 5bis soumise avec la lettre du 16 juin 2014,
- requête subsidiaire 6 soumise avec la lettre du 2 mars 2011,
- requête subsidiaire 6bis soumise avec la lettre du 16 juin 2014,
- requêtes subsidiaires 7 à 9 soumises avec la lettre du 2 mars 2011.

Le requérant II a demandé l'annulation de la décision contestée et la révocation du brevet.

Motifs de la décision

1. Les recours sont recevables.
2. L'absence lors de la procédure orale de la partie de droit (opposant 1) dûment convoquée ne peut pas empêcher la Chambre de prononcer sa décision (article 15 (3) RPCR).
3. *Sur la recevabilité des essais expérimentaux*
- 3.1 Le requérant II a fourni avec son mémoire de recours des essais expérimentaux (Annexes I et II).

Les essais expérimentaux de l'Annexe I ont été déposés pour la première fois avec la lettre du 23 février 2010 (c'est-à-dire un mois avant la date de la procédure orale devant la division d'opposition). La division d'opposition a utilisé le critère de manque de pertinence de prime abord pour les écarter de la procédure. La division d'opposition a justifié ce critère en faisant valoir que les essais expérimentaux se basaient sur des quantités de masse qui n'étaient pas suffisantes pour conduire à des résultats statistiquement significatifs. En particulier, elle a mentionné que les essais concernaient tout au plus quatre pâtons. Cependant, le requérant II a correctement soutenu dans son mémoire de recours que les raisons exposées par la division d'opposition se basent sur des calculs mathématiques faux car il est évident que si la quantité de pâte mise en oeuvre est de 4468,5 g pour chacun des deux types de pâte et la pâte est divisée en pâtons de 350 g (ce qui est clairement indiqué dans l'Annexe I), on prépare alors jusqu'à 12 pâtons de chaque type de pâte. Le raisonnement de la division d'opposition pour écarter

les essais expérimentaux de l'Annexe I se base donc sur des suppositions manifestement erronées (cf. G 7/93, JO OEB 1994, 775, point 2.6).

De plus, le requérant II a fourni les essais de l'Annexe II pour confirmer et compléter les résultats présentés dans l'Annexe I, déposée à nouveau avec son mémoire de recours. Le dépôt des essais expérimentaux des Annexes I et II avec le mémoire de recours est une réaction claire et directe à la décision contestée car les essais expérimentaux sont produits à l'appui de sa requête en annulation de la décision contestée.

Par conséquent, les essais expérimentaux des Annexes I et II sont recevables (article 12(2) RPCR).

- 3.2 De même, les essais expérimentaux déposés par le requérant I avec sa lettre du 2 mars 2011 ont été réalisés les mois de novembre et décembre 2010 (D35 porte la date 20 décembre 2010) et ils vont à l'encontre des essais expérimentaux déposés par le requérant II avec son mémoire de recours.

En outre, les essais expérimentaux déposés par le requérant I avec sa lettre du 2 mars 2011 sont surtout fournis à l'appui du mode de réalisation avec présence de son dans la pâte qui est celui reflété dans la requête subsidiaire maintenue par la division d'opposition. Il n'y avait donc pas de raisons objectives pour les produire plus tôt dans la procédure.

Au vu de ce raisonnement, les essais expérimentaux D35, D36, D37 et D38 sont recevables (article 12(2) RPCR).

4. *Sur l'activité inventive de l'objet revendiqué dans la revendication 1 du brevet tel que délivré (requête principale)*
- 4.1 Le document D1, qui divulgue un agent d'amélioration de panification et un procédé de panification de pain de type français le mettant en œuvre, représente l'art antérieur le plus proche. Le procédé de panification pour obtenir des pains de type français divulgué dans le document D1 concerne un procédé long de fermentation ayant une durée entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson de plus de 12 heures (pages 1, 2, 5 et 6, exemple 3, essai 2). Le procédé permet d'obtenir des pains sans défaut de présentation de la croûte (page 1). Le document D1 divulgue un procédé de panification avec un pétrissage d'une pâte non préfermentée ayant une formule composée, entre autres, de farine, de sel, de levure (voir, en particulier, exemple 3, essai 2). Le procédé du document D1 inclut une fermentation contrôlée comportant au moins une étape où la température dans la chambre de fermentation est inférieure à 15°C (page 2, premier paragraphe, exemple 3). De plus, la formule de la pâte employée dans le procédé du document D1 comprend une préparation enzymatique (voir alpha-amylases), du gluten et de l'acide ascorbique (page 11, lignes 10 à 17). Le procédé de panification divulgué dans le document D1 utilise aussi des mono- et diglycérides d'acides gras saturés alimentaires (page 3, exemple 3, essai 2). Les proportions des ingrédients utilisées dans le procédé divulgué dans le document D1 (en particulier exemple 3, essai 2) sont en accord avec les quantités (parties en poids pour 100 parties en poids de farine de blé) exprimées dans la revendication 1 du brevet tel que délivré.

4.2 Le problème à résoudre réside dans la mise à disposition d'un procédé de panification, par le moyen d'un procédé long de fermentation, de pains de type français avec des propriétés organoleptique, liées au goût et à l'arôme, améliorées.

4.3 La solution telle que définie dans la revendication 1 de la requête principale réside dans l'utilisation de 0,80 à 1,70 parties en poids de farine de céréales fermentée déshydratée (levain sec).

Le problème est résolu au vu de la description du brevet attaqué, y compris les exemples.

4.4 La question qui se pose à présent est donc de savoir si la solution proposée dans la revendication 1 de la requête principale était évidente pour l'homme du métier.

L'homme du métier dans le domaine technique de la fabrication de pain (fabricants de pains/boulangers et technologues alimentaires) consulte le document D8 qui est une publication adressée aux professionnels de la fabrication de pains.

La division d'opposition a correctement conclu que l'absence des pages 26 et 27 n'influence pas le contenu de la divulgation faite dans l'article "De l'arôme avant tout" (D8). D'une part, le texte à la fin de la page 26 continue manifestement à la page 28, et d'une autre part, rien dans le texte de l'article ne permet de signaler qu'il y a un manque de contenu dans les pages produites. En outre, le fait que le document D8 ne soit pas réédité ne change rien à son accessibilité publique à la date de l'invention. Sa publication et divulgation publique en 1999 sert pour le classer

comme état de la technique selon l'article 54(2) CBE. De plus, même si le document D8 a un caractère de présentation commerciale de levains secs dans le marché, il divulgue de façon claire et complète leur utilisation pour l'amélioration de l'arôme et du goût dans la fabrication de pains.

Le document D8 concerne donc l'amélioration des propriétés organoleptiques liées à l'arôme des pains qui est obtenue moyen de levains secs désactivés. La gamme de levains secs à disposition des fabricants de pain s'est élargie au fur et à mesure des avancements dans l'industrie de panification (levains déshydratés et/ou pasteurisés: levains secs, page 29). Le document D8 reflète une telle évolution et divulgue quels sont les produits de levain sec commerciaux disponibles ainsi que leurs applications habituelles. Pour l'amélioration de l'arôme et de l'aspect des produits finis, ils sont utilisés en moyenne au dosage de 1% (page 25, colonne du centre). Le document D8 divulgue aussi que les levains secs sont incorporés dans le pétrin avant le début du pétrissage dans des schémas directs de panification, la dose exacte dépendant du goût à atteindre pour le type de pain à produire (page 25, colonne de droite). Le document D8 divulgue le levain sec Savouraline[®] (farine de blé fermentée déshydratée) comme adjuvant aromatique utilisable pour les pains courants français (directive 95/2/CE). Le document D8 spécifie que "l'une de ses caractéristiques est sa richesse en goût associée à une faible acidité, ce qui est davantage lié à un profil aromatique "longue fermentation" (page 28). Le document D8 enseigne aussi que le produit "Savouraline[®] incorporé directement au pétrin sans préparation préalable ni fermentation prolongée (à hauteur de 1% et jusqu'à 2% en fonction de l'intensité du goût souhaité), permet d'obtenir une

belle couleur de mie crème, une odeur plus intense et plus de croustillant" (page 28). Le document D8 précise que "l'amélioration du goût s'obtient quelle que soit la méthode de travail: directe, pousse contrôlée ou pousse lente." (*soulignement ajouté par la Chambre*)

L'enseignement sur l'utilisation de levain sec dans le document D8 n'est donc pas restreint à un seul type de procédé, mais a un caractère général qui englobe son application aux procédés longs avec pousse contrôlée ou lente, comme c'est le cas du procédé selon la revendication 1 du brevet tel que délivré. Le fait que le document D8 parle d'une méthode de travail directe ne fait que confirmer la validité de son enseignement sur l'incorporation directe de levain sec **au début** de pétrissage (ce qui inclut aussi le pétrissage initial d'une farine non préfermentée comme c'est le cas de la revendication 1 du brevet tel que délivré).

Suivant l'enseignement du document D8, l'homme du métier serait capable de concrétiser, par le moyen d'essais expérimentaux de routine, les proportions préférables pour les ingrédients connus de la formule d'amélioration.

Les hautes teneurs de 5 à 7% mentionnées à la page 30 du document D8 font référence à un mélange composé de levain naturel de blé desséché et de levure et pas seulement au levain sec.

La solution proposée dans la revendication 1 de la requête principale découle donc de façon évidente de l'art antérieur.

Les documents D5, D6, D7 ne dissuadent pas l'homme du métier d'apporter la solution en question au problème

posé, car il débute avec le procédé divulgué et concrétisé dans le document D1 qui est un procédé long auquel il applique de façon évidente l'enseignement sur le levain sec acquis du document D8.

4.5 Par conséquent, la requête principale doit être rejetée car l'objet de sa revendication 1 est dépourvu d'activité inventive (article 56 CBE).

5. *Sur la suffisance de l'exposé de l'invention dans la requête subsidiaire 3 (article 100 b) CBE)*

5.1 L'objection soulevée par le requérant II contre la requête subsidiaire 3 dans le cadre de l'article 100 b) CBE est inopérante car il s'agit d'une attaque contre la clarté de l'objet revendiqué. Cette attaque concerne en particulier l'interprétation des expressions "pain(s) de type français", "pain(s) de type français au sens strict" qui apparaissent dans les revendications du brevet tel que délivré. Cependant, il est à souligner que le jeu de revendications de la requête subsidiaire 3 ne diffère du jeu de revendications tel que délivré que par la suppression de certaines revendications (et donc par une autre numérotation des revendications et leurs correspondances). C'est ainsi que les revendications indépendantes 2 et 13 du brevet tel que délivré sont devenues les revendications 1 et 11 de la requête subsidiaire 3. Par conséquent, une objection au sens de l'article 84 CBE contre les revendications de la requête subsidiaire 3 dont la rédaction est identique aux revendications du jeu tel que délivré est en dehors du cadre du recours car ledit article n'est pas un motif d'opposition selon l'article 100 CBE.

De plus, rien ne permet de douter sérieusement de la reproductibilité de l'invention revendiquée car le brevet fournit des informations suffisantes pour que l'homme du métier soit capable de mettre en œuvre l'invention revendiquée.

- 5.2 En outre, le paragraphe [0006] du brevet tel que délivré indique que "la panification de type pain français au sens européen, correspond souvent à des pains pouvant contenir un peu de matières grasses (jusqu'à 1, au maximum jusqu'à 2 en pourcentage de boulanger) et/ou un peu de sucre(s) (jusqu'à 1, au maximum jusqu'à 2 en pourcentage de boulanger). Ci-après, sauf s'il est précisé qu'il s'agit de panification ou de pains de type français au sens strict, c'est la définition européenne plus large qui est adoptée". Cette "définition européenne" ne se réfère pas à une définition donnée dans une directive européenne précise, mais à la définition du terme "panification de type français au sens européen" au début du paragraphe [0006].
- 5.3 De plus, la formule de la pâte non préfermentée est définie dans la revendication 1 comme "essentiellement composée de farine de blé, d'eau, de levure, de sel d'une préparation enzymatique et pour 100 parties de farine de blé...". La présence de son dans les pains préparés par le procédé selon la revendication 1 est définie comme étant de 0,40 à 1,00 parties en poids de son pour 100 parties en poids de farine de blé. Bien que les paragraphes [0018] et [0019] du brevet contesté mentionnent l'ajout éventuel de farine de malt, de soja ou de fèves dans la formule, une lecture de la revendication 1 selon laquelle, dans les pains obtenus, il y aurait une présence significative d'autres composants que ceux qui sont spécifiquement exprimés

dans la revendication, ou qu'ils contiendraient des quantités de son allant clairement au-delà des valeurs spécifiquement définies, priverait la revendication 1 de tout sens technique. Une telle interprétation serait aussi en contradiction avec l'enseignement technique du brevet au sujet de l'ajout de son dans la formule de la pâte.

Du fait que pour obtenir du levain sec, on peut employer une farine fermentée déshydratée qui à son origine est riche en son (voir paragraphes [0009] et [0024] du brevet contesté) ne veut pas dire que la "farine de blé" qu'on pétrit soit une farine de céréales riche en son. De plus, les quantités de farine de céréales panifiables fermentée déshydratée dans la formule de la pâte sont définies dans la revendication 1 comme étant de 0,40 à 1,20 parties en poids pour 100 parties de farine de blé.

6. *Sur l'activité inventive de l'objet revendiqué dans la requête subsidiaire 3*
- 6.1 Le document D1 est retenu comme l'art antérieur le plus proche car les autres documents cités au cours de la procédure sont plus éloignés de l'objet revendiqué que le document D1. Aucun des autres documents cités ne divulgue un procédé de panification de pains de type français concernant un procédé long de fermentation et une formule d'amélioration comprenant une préparation enzymatique, l'acide ascorbique, les mono- ou diglycérides d'acides gras saturés alimentaires et du levain sec. Les différences essentielles entre la méthodologie divulguée dans le document D1 et celle revendiquée dans la requête subsidiaire 3 résident dans l'ajout dans la formule de la pâte pour le pétrissage de levain sec et de son.

De plus, l'ajout simultané de levain sec et de son à la formule d'amélioration comprenant une préparation enzymatique, l'acide ascorbique et les mono- ou diglycérides d'acides gras saturés alimentaires n'est pas divulgué dans aucun document de l'art antérieur cité.

L'art antérieur le plus proche pour l'approche problème-solution est donc le procédé de panification et la formule d'amélioration divulgués dans le document D1.

6.2 Au vu de l'art antérieur le plus proche, le problème à résoudre réside dans la mise à disposition d'un procédé de panification, par le moyen de la fermentation longue, de pains de type français avec des propriétés organoleptiques améliorées. Les paragraphes [0028] et [0029] du brevet contesté divulguent que pour le mode de réalisation avec présence de son dans la pâte il ne s'agit pas seulement d'obtenir des pains avec un goût savoureux, mais des pains avec une meilleure conservation et fraîcheur.

6.3 La solution réside dans l'ajout de 0,40 à 1,20 parties en poids de farine de céréales panifiables fermentée déshydratée et de 0,40 à 1,00 parties en poids de son, pour 100 parties en poids de farine de blé.

6.4 Le problème a été plausiblement résolu à la lumière du contenu de la description, y compris les exemples, en particulier l'exemple 3.

Les résultats des essais fournis par le requérant I dans le document D37 confirment qu'effectivement le problème posé a été résolu. Dans D37, les résultats des

analyses sensorielles concernent des études sur un panel d'experts et montrent que la fraîcheur et la conservation du pain obtenu par le procédé de panification selon la revendication 1 sont améliorées. Il convient en particulier de signaler l'humidité de la mie des pains produits avec levain sec et son selon le procédé de la revendication 1 par rapport aux deux témoins (sans levain sec ni son, et sans son), en particulier après six heures et demie (D37).

L'analyse sensorielle fournie par le requérant II (Annexe I) ne concerne pas des études sur un panel d'experts. De plus, dans l'analyse sensorielle de l'Annexe I, les baguettes sont évaluées deux heures après la cuisson (voir "Protocole"), ce qui est un temps trop court pour établir des différences significatives au sujet de la fraîcheur (cela a été démontré par l'étude D37).

En outre, dans les essais fournis par le requérant II, (Annexes I et II), une comparaison avec un pain sans levain sec ni son n'est pas faite. Les essais dans les Annexes I et II comparent les pains obtenus selon l'exemple 2 du brevet contesté (avec du levain sec et sans son) et des pains selon la revendication 1 de la requête subsidiaire 3 (avec levain sec et son). Cependant, le procédé de fabrication selon l'exemple 2 du brevet tel que délivré n'est pas un procédé selon le document D1 et ne représente pas l'art antérieur le plus proche. Il est donc évident qu'un pain obtenu avec des quantités plus élevées de levain sec (exemple 2) a un goût plus intensif qu'un pain obtenu avec des quantités de levain sec inférieures (revendication 1 de la requête subsidiaire 3).

Les études au farinographe fournis par les deux requérants (Annexe II par le requérant II et document D35 par le requérant I) ont été très débattus entre les parties. En particulier, il a été débattu de la question de savoir si les essais fournis par le requérant II correspondraient ou non à la norme D34 et si les différences observées dans les essais fournis par le requérant I seraient ou non significatives.

Cependant, ce qui est retenu, c'est que les résultats des essais au farinographe des deux requérants ne se contredisent pas nécessairement car la pâte obtenue avec présence de son est reconnue par le requérant II (Annexe II) comme "très légèrement plus souple" et l'effet sur l'absorption d'eau évalué par le requérant I (D35) est assez léger (1,3% de plus).

En effet, les essais qui comptent véritablement pour l'appréciation de l'activité inventive dans le cas présent et qui servent à répondre à la question de savoir si le problème posé a été effectivement résolu sont les analyses sensorielles dans D37 car il s'agit de juger de l'amélioration des propriétés organoleptiques (goût, conservation et fraîcheur) du pain fabriqué par le procédé selon la revendication 1 (obtenu au moyen de la composition d'amélioration de la revendication 11).

La Chambre estime que bien que les essais fournis par le requérant I concernent le mode préféré, c'est-à-dire l'emploi de son de blé micronisé, ils sont valables pour l'objet revendiqué car il n'a pas été démontré que dans les quantités employées de son de blé, des variations dans la granulométrie joueraient un rôle significatif pour la solution du problème posé. En effet, l'homme du métier n'emploierait pas du son trop

gros et même le requérant II emploie pour ses essais du son de blé fin.

- 6.5 La question qui se pose à présent est donc de savoir si la solution proposée dans la revendication 1 de la requête subsidiaire 1 était évidente pour l'homme du métier.

Il a été déterminé dans le cadre de la requête principale que l'homme du métier considérerait que l'ajout de levain sec afin d'améliorer le goût des pains fabriqués selon le procédé divulgué dans le document D1 découle de façon évidente de l'art antérieur (voir document D8). Cependant, pour la requête subsidiaire 3, il faut déterminer si la solution proposée au problème d'amélioration des propriétés organoleptiques des pains fabriqués, qui incluent la conservation et fraîcheur des pains, découle ou non de façon évidente de l'art antérieur.

Aucun des documents de l'art antérieur cités ne suggère l'ajout de son pour améliorer les propriétés organoleptiques liées à la texture (conservation et fraîcheur) des pains de type français dans son sens le plus large (voir paragraphe 5.3 ci-dessus) qui sont fabriqués par le procédé de la revendication 1 où les quantités de son présent restent résiduelles. L'homme du métier écarterait donc dans sa recherche d'une solution au problème posé les documents de l'art antérieur qui concernent l'ajout dans la panification de 10% à 20% de son (voir page 35 du document D14 et page 71 du document D28, respectivement), car ce sont des quantités trop élevées de son qui sont inappropriées pour être appliquées dans ce domaine.

Le document D30 concerne une étude sur l'effet de la taille des particules de son de blé (gros, moyen et fin) sur les propriétés rhéologiques de la pâte où le son est la source de fibre pour des pains qui contiennent donc des quantités importantes de son. C'est ainsi qu'on substitue en poids 5%, 10% ou 15% de la farine par du son (5,2%, 11,1%, 17,6% de son selon les pourcentages en poids calculés par le requérant II). L'homme du métier ne chercherait pas la solution au problème posé parmi les quantités élevées de son employées dans le document D30 car il craindrait de les utiliser dans la panification de pains de type français (même dans le sens le plus large, voir paragraphe 5.3 ci-dessus) et qui compromettraient certaines de leurs caractéristiques organoleptiques.

Par souci de clarté, il faut mentionner que le document D30 divulgue que la granulométrie ne joue aucun rôle dans l'absorption d'eau mesurée au farinographe pour les quantités de son testées dans ledit document (voir page 495 de D30).

Le document D31 concerne une étude au sujet de l'effet de la présence de fibre sur les propriétés fonctionnelles des farines boulangères. Dans le résumé, il est question de farines de blé contenant du son parmi d'autres ingrédients possibles pour apporter de la fibre. Les quantités testées pour évaluer l'effet de ces ingrédients (y compris le son) sur l'hydratation de la pâte sont de 0, 3, 5, 7, 10 et 15% (page 31). Il y a une augmentation moyenne de l'hydratation de la farine de 4% pour 15% de son ajouté (4,8% pour 15% de son et 2,5% pour 7% de son selon les calculs du requérant II).

Cependant, les pâtes testées dans les documents D30 et D31 ne sont pas des pâtes obtenues par pétrissage d'une

formule complète pour la panification. Il s'agit d'études centrées sur le comportement de farines riches en son et lesdits documents n'apportent pas un enseignement concret pour résoudre le problème posé, sans faire appel à l'activité inventive de l'homme du métier. Par conséquent, baser une appréciation des connaissances de l'homme du métier sur les calculs effectués par le requérant II selon la règle de proportionnalité à partir des valeurs d'hydratation divulguées dans les documents D30 et D31 (ou D14) possède un caractère ex-post-facto qui doit être évité dans l'évaluation de l'activité inventive.

Finalement, en ce qui concerne l'affirmation dans le document D29 selon laquelle "plus la farine contient de son, plus elle absorbe", il s'agit d'une affirmation de caractère général qui reflète quelles sont les connaissances que doit avoir le boulanger sur le comportement des farines qui se trouvent à sa disposition lors de la fabrication de pains. Le document D29 ne mentionne aucune amélioration de propriétés organoleptiques, ni de la conservation et fraîcheur des pains obtenus par un procédé comparable à celui du document D1 et ne rend donc pas évidente la solution proposée.

- 6.6 Par conséquent, au vu des motifs exposés ci-dessus, l'objet revendiqué dans la revendication 1 de la requête subsidiaire 3 implique une activité inventive (article 56 CBE).
- 6.7 L'objet revendiqué dans les revendications indépendantes 11 (composition d'amélioration) et 15 (utilisation de la composition de la revendication 11 pour la panification) implique une activité inventive pour des raisons analogues à celles exposées ci-dessus

pour la revendication 1. Les autres revendications sont des revendications dépendantes.

7. La requête subsidiaire 3 étant brevetable, il n'est pas nécessaire de s'exprimer sur le fond au sujet des requêtes subsidiaires qui restent (requêtes subsidiaires 4, 5, 5bis, 6, 6bis et 7 à 9).

Dispositif

Par ces motifs, il est statué comme suit

Les recours sont rejetés.

Le Greffier :

Le Président :



N. Maslin

U. Oswald

Décision authentifiée électroniquement