

ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIETE (19)
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE



المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية و التجارية

(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication :
MA 30443 B1

(51) Cl. internationale :
A47J 00/00

(43) Date de publication :
01.06.2009

(21) N° Dépôt :
30324

(22) Date de Dépôt :
26.10.2007

(71) Demandeur(s) :
**NAJIA RAJA, RUE DE MARGAUX, RESIDENCE ANDALOUS 4, APPT 5 LA GIRONDE
CASABLANCA (MA)**

(72) Inventeur(s) :
NAJIA RAJA

(54) Titre : **PORTE- PAIN POLYVALENT**

(57) Abrégé : Le porte pain polyvalente a pour usage premier de permettre à la ménagère de transporter (ou de faire transporter) son pain à l'état de pâte (pétrée par ses soins) de la maison jusqu'au four public, et ceci dans les meilleurs conditions de discrétion de sécurité et d'hygiène. Cet ustensile est destiné à supplanter le porte-pain traditionnel appelé communément « WASLA » qui n'est autre qu'une simple planche surélevée par deux supports également en bois et fixées par de simple clous en fer à la dite planche.

30443

PV 30321/
26/12/02

Abrégé :

Le porte pain polyvalente a pour usage premier de permettre à la ménagère de transporter (ou de faire transporter) son pain à l'état de pâte (pétrée par ses soins) de la maison jusqu'au four public, et ceci dans les meilleurs conditions de discrétion de sécurité et d'hygiène.

Cet ustensile est destiné à supplanter le porte-pain traditionnel appelé communément « WASLA » qui n'est autre qu'une simple planche surélevée par deux supports également en bois et fixées par de simple clous en fer à la dite planche.

102

Présentation du porte – pain

3 0 4 4 3

1- Utilité et polyvalence

01 JUIN 2009

Le porte pain polyvalente a pour usage premier de permettre à la ménagère de transporter (ou de faire transporter) son pain à l'état de pâte (pétrée par ses soins) de la maison jusqu'au four public, et ceci dans les meilleurs conditions de discrétion de sécurité et d'hygiène.

Cet ustensile est destiné à supplanter le porte-pain traditionnel appelé communément « WASLA » qui n'est autre qu'une simple planche surélevée par deux supports également en bois et fixées par de simple clous en fer à la dite planche.

La wasla est donc archaïque, désuète et n'offre aucune qualité sanitaire.

Et effet elle est souvent le nid privilégié de toutes sortes de vermine, les clous dont elle est parsemée rouillent et le pain transporté est exposé aux poussières voire aux intempéries.

De plus, elle n'offre aucun aspect pratique.

L'utilisateur de cette planche doit user de ses deux bras et de ses deux mains.

Souvent à bout d'effort il la place sur la tête et s'expose ainsi aux accidents de toutes sortes, en réduisant son champ visuel.

Malgré ces inconvénients il faut lui reconnaître un atout non négligeable et qui explique sa pérennité.

Elle est conçue en bois, matériau qui régularise la fermentation de la pâte.

En effet le pain enfourné sur un support métallique conserve une partie importante de son humidité et se caractérise après cuisson par une mie trop épaisse et une croûte inférieure à l'aspect spongieux et mou.

A la différence, le pain levé et cuit de manière traditionnelle perd une partie importante de son humidité d'abord au contact avec le bois du support, ensuite au contact de la plate – forme du four conçue en briques d'argile massif et qui permet une déshydratation convenable.

Ceci explique l'aspect engageant du pain traditionnel :

- une croûte épaisse et croustillante ;
- une mie ferme à l'épaisseur modérée car déshydratée
- un goût de feu de bois inégalable

3-polyvalence de l'ustensile

La porte pain est polyvalente dans la mesure où il peut :

- a- assurer le transport de toute préparation culinaire nécessitant la cuisson au four (poulet, pastilla, méchoui, poisson, pâtisseries, gratin.....)
- b- assurer le transport de plats cuits d'une maison à une autre selon la tradition
- c- servir de panier à pique nique et de table
- d- servir de garde – pain

En conclusion cet ustensile adapté aux besoins de la ménagère de part sa polyvalence et son caractère pratique pourraient réhabiliter le four public en offrant plus de pratique aux fourneurs et susciter une augmentation de l'emploi dans ce domaine.

En effet la femme marocaine même ayant une activité professionnelle pourrait préparer son pain chez elle, le porter au four le plus accessible et le récupérer cuit sur son chemin de retour.

DESCRIPTION**A- description générale de l'ustensile****1- forme et mesure****(figure 1 vue d'ensemble)**

Le porte – pain polyvalent comporte en principe trois plateaux superposés mais indépendants.

Ils sont solidement maintenus par une anse fixatrice sûre et facile à placer, au besoin on pourrait utiliser la rallonge (figure 1/3).

Ces plateaux sont de forme cylindrique fond circulaire(figure 2b).

Cependant ils pourraient tout aussi bien être envisageables de forme cubique (fond carré ou rectangulaire).

Toutefois la forme cylindrique est l'option la plus pratique car n'accaparant qu'une place réduite lors de la cuisson et donc peu onéreuse ;

B- Mesures (figure 1 a)

L'ustensile est de forme réduite, il est peu volumineux. Il mesure 37,5 cm de hauteur (figure 1-a) (anse comprise) et 37 cm de diamètre (figure 1-b)

2- Les matériaux de fabrication

La tôle à employer pour la fabrication de l'ustensile est en aluminium. Mais ;mais pourrait être conçue en tout autre alliage recouvert d'une couche non adhésive (genre Tefal) ou en tout autre alliage.

Appelé à être manipulé quotidiennement, et à chaud, une épaisseur raisonnable de la lame (2,5 mm) est souhaitable (figure 3g)

Elle assurera à l'ustensile une meilleure résistance aux chocs et permettra une cuisson de bonne qualité.

B- Description des éléments constituants du porte pain polyvalent (figure1)

Ils sont au nombre de sept.

I Les plateaux 1 et (figure I 1-2)

1- Forme et mesures

Ils sont de forme cylindrique. Leur fond circulaire mesure 35 cm de diamètre (figure 2b) ses parois 7 cm de hauteur (figure 3f)

2-Dispositifs propres aux récipients

Les récipients sont nantis de 3 dispositifs

a-Le rebord dédoublé (figure 3 a-b)

b- Les manchettes (figure 3 d- figure 9)

c- Les tous d'aération (figure 3^e)

a- Le rebord dédoublé

Rôle et utilité

Pour assurer la superposition des plateaux les uns sur les autres sans qu'il y ait de dérapage de récipients ; pour que chaque plateau offre un fond plat et rectiligne de sorte que la forme du pain ne soit en aucun cas altérée ;

pour toutes ces raisons un dispositif adéquat est nécessaire. Il consiste en un anneau circulaire de 36 cm de diamètre et de 3 cm de largeur (voir coupe transversale figure 3 a).

Ils sera soudé au rebord de chaque plateau sur une hauteur de 1,5 cm (les 1,5 cm restants devront dépasser (culminer) pour constituer un obstacle au glissement du fond des plateaux superposés (figure 3 a,b,c coupe transversale).

Le rebord ainsi renforcé, consolidé tiendra de base résistante à la fixation des manchettes (figure 3-d)

B-LES MANCHETTES

- rôle et utilité

Elles assurent d'une part le maniement des récipients dans les meilleures conditions d'hygiène (en évitant tout contact tactile avec les aliments) ; et d'autre part à l'assujettissement des manchettes dans l'anse fixatrice. (3d, figure 9)

Forme et dimension (figure 9) sous forme d'un disque de 2,5 cm de diamètre (figure 9-d) et de 1,5 cm d'épaisseur (figure 9-c). ce disque est lié en son centre, à une tige cylindrique destinée à être fixée au milieu de la portion dédoublée de chaque plateau (figure 3-d).

10- cette tige mesure 2,5 cm de longueur (figure 9-b) sera introduite dans l'insertrice de la fente longitudinal de l'anse fixatrice (figure 8-b)

C- les trous d'aération (figure 3-e)

Rôle et utilité

Pour pallier au problème de la buée inhérente à l'évaporation de aliments chauds (ou en fermentation) un système d'aération est prévu sous forme de petits orifices agrémentant le bord supérieur de chaque plateau, parallèlement à la bordure dédoublée.

Dimension

Ils sont de dimension réduite afin de ne permettre que l'évaporation de l'aire embué et rester par leur taille inaccessible à tout corps étranger : (poussière ; bestioles.....)

II- le plateau 3

1- forme et mesures

Ce plateau est identique aux 2plateaux précédemment décrits, il en a la forme, le diamètre et la hauteur

Il diffère en ce qu'il est destiné à recevoir le couvercle.

Il est donc nanti d'un dispositif particulier.

2- dispositif propre au récipient

a- les supports des attaches (figure 4-a et b) à la partie médiane, entre les 2 manchettes sont soudés symétriquement au ras de l'extrémité du récipient 2 tiges semi cylindriques de 1 cm de diamètre et de 5 cm de longueur.

IV – la rallonge

1- rôle et utilité

Nécessaire au cas les aliments à enfourner (ou à transporter dépasseraient en hauteur les 7cm

Prévu pour chacun des plateaux précédemment décrits.

2- forme et dimension

Elle en a la forme et les dimensions à la seule différence qu'elle comporte pas de fond (figure 1-3)

V- le couvercle

Figure (1c vu à l'endroit)

Figure (6 vu à l'envers)

1- rôle et utilité

Dans un souci d'hygiène et de discrétion il est important que les aliments transportés par le biais du porte pain polyvalent soient soigneusement recouverts.

2- Forme et mesures.

Il est de forme circulaire et mesure 35,5 cm de diamètre (35cm = le diamètre du plateau + 2 x 2,5 mm = épaisseur de la tôle du dit plateau (figure 6-b-)

3- Dispositifs propres au couvercle.

a- la surface plane

Ce couvercle est un instrument de travail à l'intention l'enfourneur. En effet sa surface plane lui permettra d'extraire le pain, à l'état de pâte déposé sur la planchette au fond du plateau sans, qu'il y ait de contact tactile avec l'aliment.

b- Mode d'emploi

Il suffira de placer le dit couvercle sur le plateau comprenant le pain à cuire, l'inverser ôter le plateau vide, le planchette et procéder à la cuisson.

b-Les attaches

* Rôle et utilité

Comme leur nom l'indique ces attaches sont destinées en se rabattant à venir épouser la forme arrondie des tiges supports , soudées symétriquement à la partie intermédiaire aux les 2 manchettes.

Ainsi elles sont également de forme semi – cylindrique mais creuse (arcquée) (figure 7 a). leur diamètre excédant à peine celui de la tige support est de 1,2 cm).

C- Les agrafes à ressort (figure 5 C)

- **Rôle et utilité**

Destinées au plateau n° 4

- **Forme**

Elle consistent en un fil métallique savamment agencé , plié pour qu'une partie (arcquée) puisse s'accrocher à la tige support (couverte par l'attache) ; la 2^{ème} partie un petit levier rectiligne se rabattra verticalement vers le haut de manière à épouser la surface plane du couvercle et s'y fixer.

Ce procédé est analogie au système de fermeture utilisé pour maintenir hermétiquement fermés les bocaux de confiserie.

Seule différence le petit levier est rattaché au couvercle (et non à l'ustensile) sera à l'abri de la chaleur.

VI L'anse fixatrice (figure 5 vue d'ensemble)

1) Rôle et utilité

Nécessaire pour maintenir immobiles les plateaux superposés et les transporter sans que leur contenu en soit renversé ou secoué.

2) Forme et mesure.

Ce dispositif est composé de 3 parties

- a- 2 volets constitués chacun d'une longue tige métallique assez flexible pliée en 2 de manière à constituer 4 fentes longitudinales longues de 3,5 cm large de 7 mm (figure 8 a).

Ces fentes s'ouvrent chacune sur un évasement circulaire destiné au passage de la partie cylindrique de la manchette rattachée au plateau et précédemment décrite (figure 8 b)

- b- Le système de fermeture à cran d'arrêt reliant les 2 volets précédemment décrits. L'extrémité de chacun des 2 volets de la anse fixatrice sera

renforcée par une barre métallique large de 3cm à laquelle elle sera soudée sur une longueur de 3,5 cm.

(figure 8 -c-)

Cette barre formera un angle droit avec le système de fermeture à cran d'arrêt (figure 8 d-)

Elle est constituée de 2 barres symétriques dont la rencontre forme la fermeture à cran d'arrêt.

Chacune des 2 barres mesure 18 cm.

(Figure 8 d)

C-Le manche de l'ustensile

La 3^{ème} partie de la anse fixatrice en est le manche.

Relié au système de fermeture à cran d'arrêt par un dispositif permettant une articulation mobile assurant le pli du dit manche à l'intersection avec la partie b et de la partie c.

L'ensemble (la manche non plié) et le système de fermeture forment un rectangle de 36 cm de longueur (figure 2-1-) et de la 36 cm largeur (figure 8 e e d')

Mode d'emploi

La flexibilité de la tige qui constitue chacun des 2 volets de l'anse permet d'introduire, la partie cylindrique des manchettes dans les orifices conçus dans ce but. Il suffira ensuite de tirer l'anse vers le haut pour que les tiges de chacune des manchettes se retrouvent assujetties dans les fentes longitudinales de chaque volet. Les plateaux se retrouvent ainsi immobilisés

VII La planchette

1- Rôle et utilité

Pour les inconditionnels du pain cuit de manière traditionnelle c'est à dire levés sur une planche au pouvoir régulateur de la fermentation et cuit à même la plate-forme du four public conçue en briques d'argile massif; une planchette offrant les mêmes qualités que la wasla est proposée.

2- Forme et mesures

30443

Cette planchette sera conçue en, contre – plaqué matériau résistant, léger
et d'épaisseur réduite

Elle sera de forme circulaire au diamètre inférieur à celui des plateaux (33cm)

3- Mode d'emploi

(voir description du couvercle)

Revendications

1- Le porte pain composé de 3 plateaux indépendants et superposés augmentés par une rallonge, le tout maintenu par une anse fixatrice et dont le dernière plateau est protégé par un couvercle (figure1) est une invention en ce que jusqu'à nos jours les marocaines transportent leur pain à l'état de pâte jusqu'au four public sur une simple planche en bois appelée communément wasla.

2- Le porte pain polyvalent selon la revendication n° 1 est caractérisé en ce que il est peu encombrant.

- hauteur et largeur modérer successivement 37,5 cm et 36 cm . figure 1 a

Figure 2 a

3- Le porte –pain polyvalent selon la revendicateur n° 1 est caractérisé en ce qu'il permet un usage multiple (voir polyvalence p :

4- Le porte pain polyvalent est caractérisé en ce qu'il peut subir une transformation au niveau de sa ense fixatrice dont le nombre de fentes longitudinale et des orifices qui leur sont attenants peut être augmenté ou réduit

(figure 8)

5- Le porte pain polyvalent selon la revendication n° 1 est caractérisé en ce qu'il peut être réalisé en matériau autre que l'aluminium : inox, métal couvert d'une couche non adhésive fabrique notamment par la marque tephral.

6-Le porte pain polyvalent selon la revendication n° 1 est caractérisé en ce qu'il peut être conçu en matière plastique résistante à la chaleur – si l'utilisateur ne souhaite que le transport du pain.

7- Le porte pain polyvalent selon la revendication n° 1 est caractérisé en ce que peut être de forme cubique (fond de forme carrée ou rectangulaire)

8-Le porte pain polyvalent selon la revendication n° 1 est caractérisé

en ce qu'il peut être conçu comme simple support métallique à des planchettes en bois ou récipients plats déjà acquis par l'utilisateur.

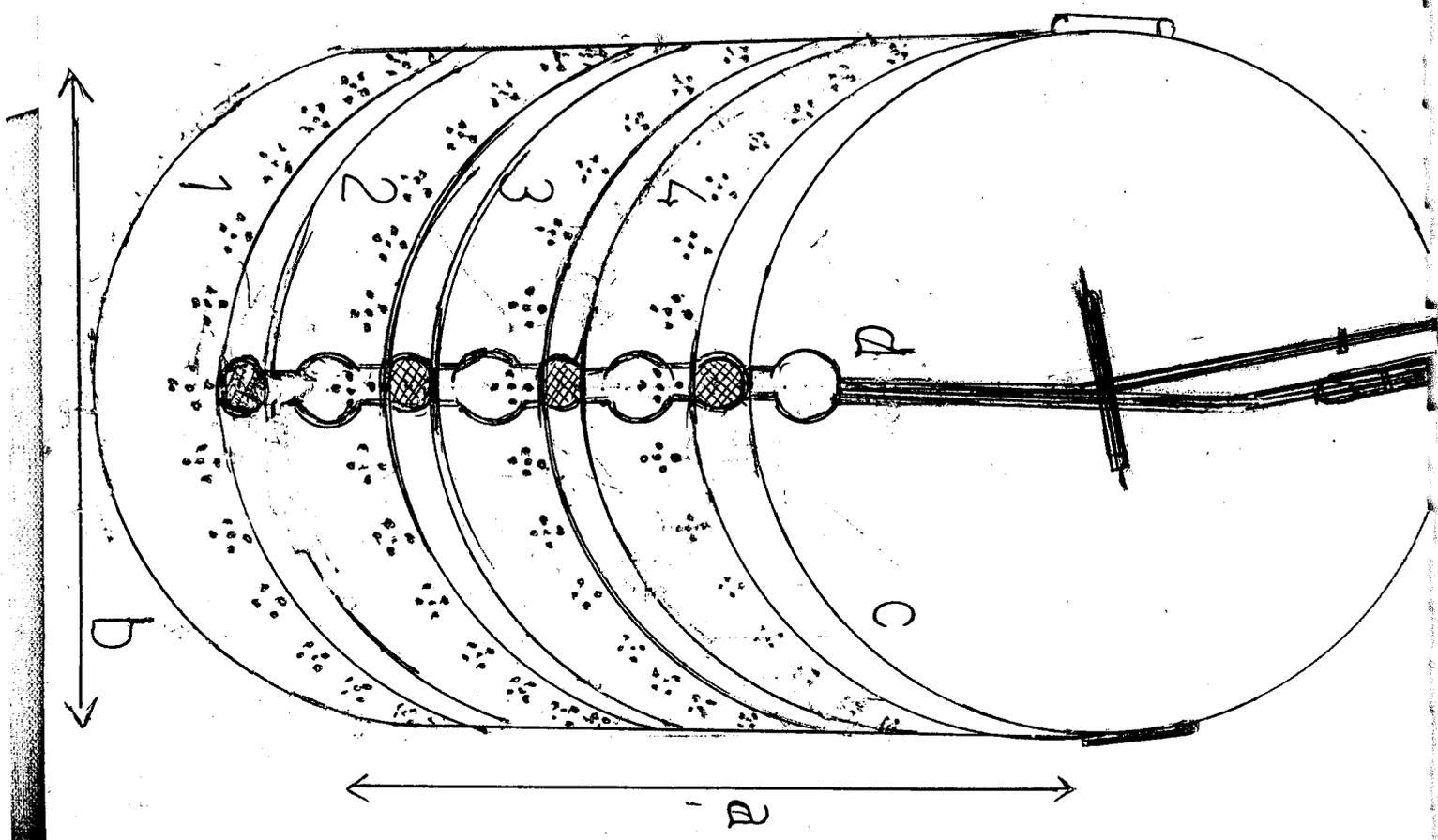
9-Le porte pain polyvalent selon la revendication n° 1 est caractérisé en ce qu'il peut connaître une réduction de l'épaisseur de la tôle utilisée par souci de poids.

10-Le porte pain polyvalent selon la revendication n° 1 est caractérisé en ce que sa anse peut avoir une forme analogue à celle des certain porte manger mais ce procédé requiert un support particulier.

30443

Fig

FIG₁



copy

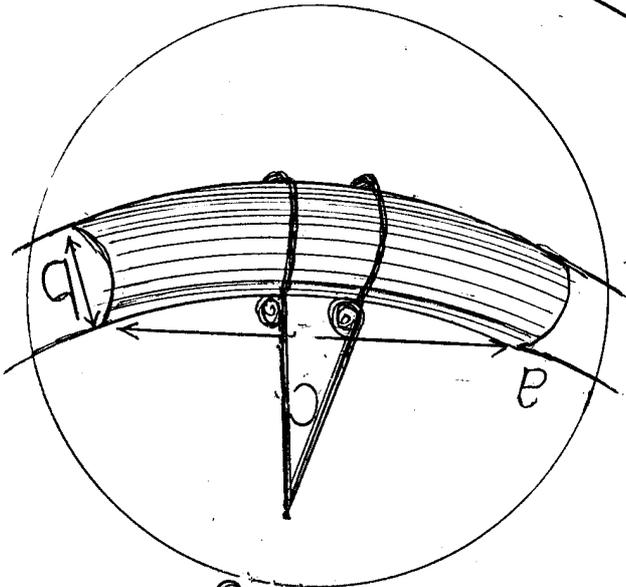


FIG 5

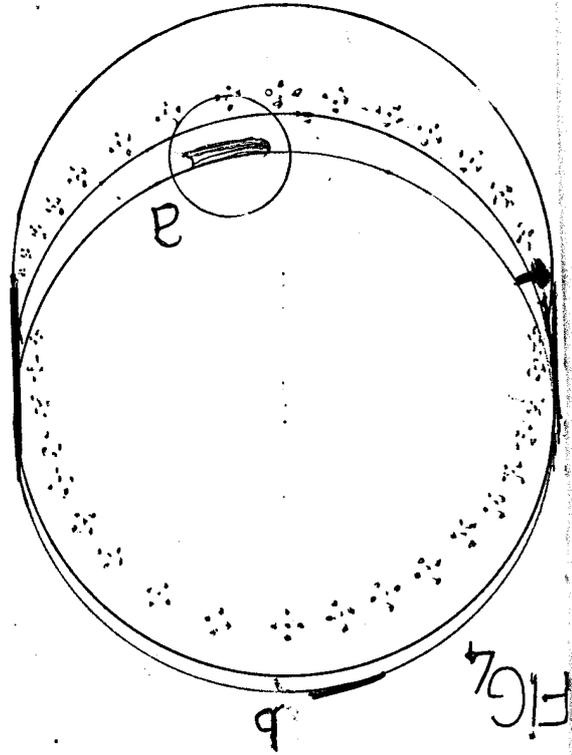


FIG 4

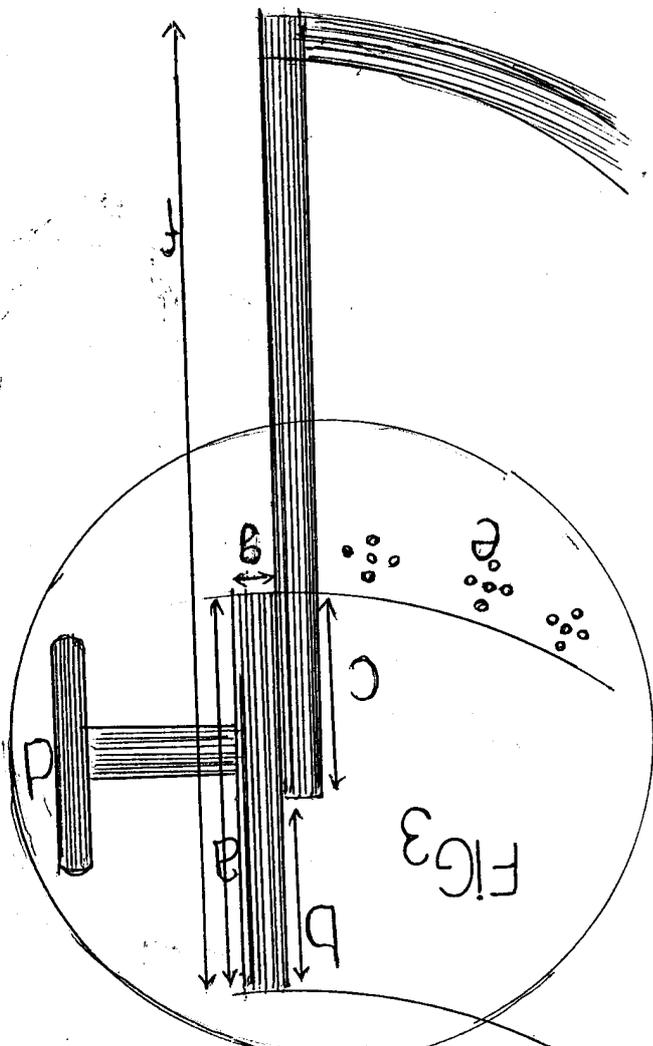


FIG 3

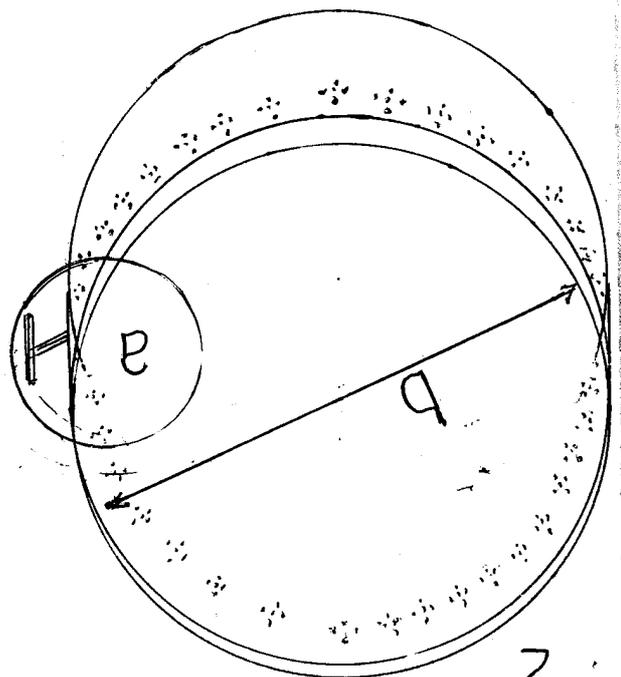


FIG 2

Fig

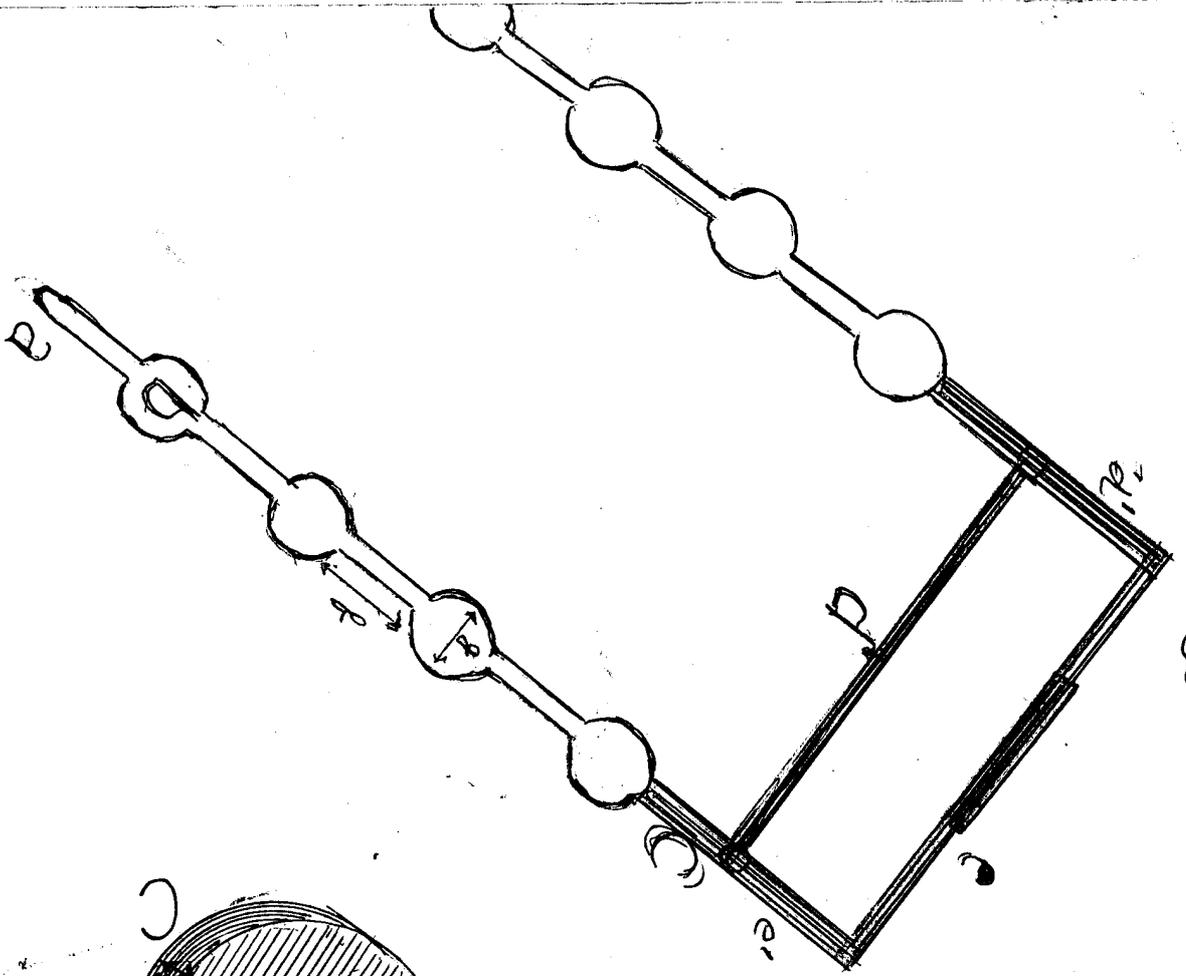


FIG 8

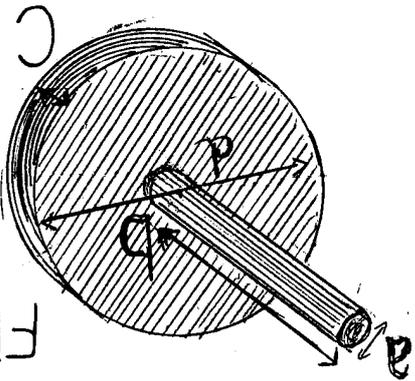


FIG 9

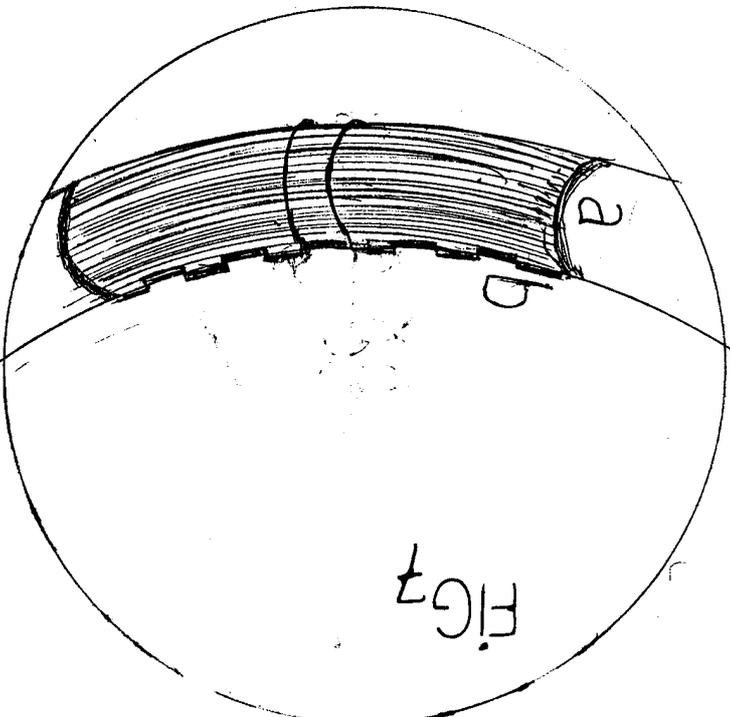


FIG 7

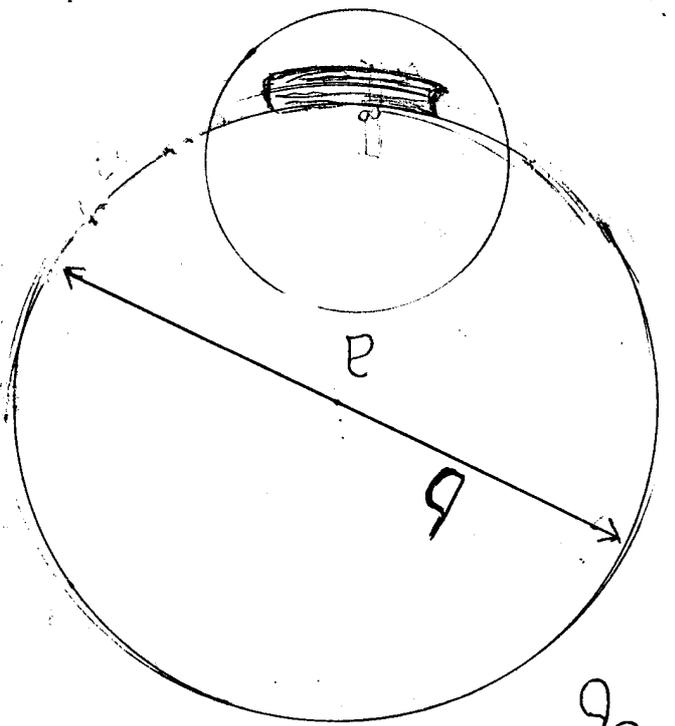


FIG 6