

ROYAUME DU MAROC  
-----  
OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIETE (19)  
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE  
-----



المملكة المغربية  
-----  
المكتب المغربي  
للملكية الصناعية والتجارية  
-----

## (12) BREVET D'INVENTION

(11) N° de publication : **MA 39388 B2** (51) Cl. internationale : **A01K 61/00**  
(43) Date de publication : **31.05.2019**

---

(21) N° Dépôt : **39388**

(22) Date de Dépôt : **15.04.2015**

(30) Données de Priorité : **18.04.2014 FR 1453555**

(86) Données relatives à la demande internationale selon le PCT: **PCT/FR2015/051024 15.04.2015**

(71) Demandeur(s) : **MEDITHAU, Lieudit Montpenedre F-34340 Marseillan (FR)**

(72) Inventeur(s) : **TARBOURIECH, Florent ; THIBAUT, Jean-Jacques**

(74) Mandataire : **CABINET CHARDY - PATENTMARK**

---

(54) Titre : **PROCEDE D'OSTREICULTURE AMELIORE**

(57) Abrégé : Un procédé d'ostréiculture comprend au moins une étape d'élevage (200) comprenant une alternance de périodes d'immersion et de périodes d'exondation mécanique d'huîtres, dans lequel les périodes d'exondation mécanique présentent une durée comprise entre 3 heures et 48 heures, et la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre 3 heures et sept jours.

ABREGE

Un procédé d'ostréiculture comprend au moins une étape d'élevage (200) comprenant une alternance de périodes d'immersion et de périodes d'exondation mécanique d'huîtres, dans lequel les périodes d'exondation mécanique présentent une durée comprise entre 3 heures et 48 heures, et la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre 3 heures et sept jours.



TREIZIÈME ET DERNIER FEUILLET  
DUPLICATA CONFORME A L'ORIGINAL  
RABAT, Le

Procédé d'ostréiculture amélioré

L'invention concerne le domaine de l'ostréiculture.

5 La culture des huîtres est un domaine traditionnel et complexe qui a peu évolué au fil du temps. D'une manière générale, les huîtres sont élevées dans des poches immergées en milieu naturel. Selon les lieux de culture, les huîtres peuvent subir des exondations dues aux cycles des marées, ces exondations ont un impact négatif sur la vitesse de croissance des animaux. De plus, en fonction de la localisation des sites d'élevage, les  
10 huîtres ne sont pas totalement découvertes à marée basse, elles ne subissent donc pas l'effet ou l'impact d'une exondation totale.

Certaines techniques prévoient une exondation plus ou moins régulière de quelques minutes en vue d'éliminer les épibiontes. D'autres techniques prévoient un nombre  
15 limité d'exondations (moins de dix) en fin d'élevage, afin d'habituer les huîtres à la vie sur étal. Hors ces applications particulières, l'exondation est perçue comme une gêne, qui ralentit la croissance des huîtres.

La Demanderesse a effectué des recherches poussées pour développer une ostréiculture  
20 moins dépendante de paramètres incontrôlables comme le vent, la houle, le cycle des marées et autres paramètres climatiques, et dont la production est plus qualitative et plus régulière en termes de qualité. Elle a ainsi découvert que, contrairement aux préjugés établis, une exondation régulière et maîtrisée permet d'améliorer la qualité des huîtres.

25 À cet effet, l'invention propose un procédé d'ostréiculture, comprenant au moins une étape d'élevage comprenant une alternance de périodes d'immersion et de périodes d'exondation mécanique d'huîtres, dans lequel les périodes d'exondation mécanique présentent une durée comprise entre 3 heures et 48 heures et la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre 3 heures et  
30 sept jours.

Ce procédé est avantageux car il permet aux huîtres de développer un taux de remplissage supérieur, un muscle adducteur plus important, une épaisseur de nacre plus importante, et une coquille plus épaisse, du fait des cycles d'exondation mécanique.

Selon des variantes de l'invention, le dispositif pourra présenter les caractéristiques suivantes :

- 5 - la durée des périodes d'exondation mécanique est comprise entre 12 heures et 24 heures,
- la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre un jour et sept jours,
- 10 - l'étape d'élevage comprend une succession de sous-étapes, s'étalant sur une durée totale comprise entre environ dix mois et quarante-huit mois, dans chacune desquelles la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est adaptée au climat du lieu de culture,
- le climat du lieu de culture est un climat méditerranéen, et la durée d'une période
- 15 d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique de chaque sous-étape est choisie comme suit:
  - a. pour une première sous-étape, entre quatre jours et sept jours, puis
  - b. pour une deuxième sous-étape, entre trois jours et cinq jours, puis
  - c. pour une troisième sous-étape, entre un jour et trois jours, puis
  - 20 d. pour une quatrième sous-étape, entre trois jours et quatre jours,
- les sous-étapes sont répétées dans le même ordre,
- l'étape d'élevage est réalisée pendant une durée totale comprise entre dix mois et dix-huit mois,
- la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est
- 25 prolongée lorsque l'une ou plusieurs des conditions suivantes est remplie :
  - temps de pluie et/ou de tempête,
  - vent supérieur à 30 nœuds,
  - ensoleillement inférieur à 20%.
- une étape d'affinage est réalisée après l'étape d'élevage, dans laquelle des périodes
- 30 d'immersion sont réalisées de sorte que les huîtres soient situées à une profondeur comprise entre 10cm et 30cm par rapport à la surface.

D'autres caractéristiques et avantages de l'invention apparaîtront mieux à la lecture de la description qui suit, tirée d'exemples donnés à titre illustratif et non limitatif, tirés des dessins sur lesquels :

- la figure 1 représente un schéma général d'un procédé d'ostréiculture selon l'invention, et
- la figure 2 représente un exemple de réalisation d'une étape du procédé de la figure 1.

Les dessins et la description ci-après contiennent, pour l'essentiel, des éléments de caractère certain. Ils pourront donc non seulement servir à mieux faire comprendre la présente invention, mais aussi contribuer à sa définition, le cas échéant.

La figure 1 représente un schéma général d'un procédé d'ostréiculture selon l'invention. Ce procédé comprend quatre étapes dont deux sont optionnelles et représentées en traits tiretés.

Dans une première étape 100 optionnelle, des naissains diploïdes ou triploïdes sont reçus et font l'objet d'un pré-grossissement. À ce stade, les huîtres ont une taille comprise entre environ 4mm et 8mm. La durée de l'étape 100 est comprise entre quatre et douze mois.

Ce pré-grossissement peut être réalisé par exemple par élevage en suspension en milieu naturel, par exemple sur structures émergées construites selon le brevet FR1003249, ou sur tout autre type de structure standard, sur un support d'élevage de type lanterne japonaise, panier australien, poche plastique de maille 2mm à 8mm, ou « Pearl Net » (cordée de poches pyramidales en filet disposées en chapelet sur 2,5m de hauteur et lestée par une masse en partie basse). De manière préférée, les périodes d'immersion sont réalisées de sorte que les huîtres soient situées à une profondeur comprise entre 10cm et 30cm par rapport à la surface. Cela permet d'obtenir un effet de « roulage à la vague » grâce auquel les vagues font se frotter entre elles les huîtres, ce qui polit leur surface. Dans ces variantes, il est typique d'avoir une densité d'environ 400 à 500 mollusques par poche.

- Au cours de cette étape de pré-grossissement, il est prévu une alternance de période d'immersion et de périodes d'exondation mécanique. Par exondation mécanique, on entend toute méthode technique, par opposition à l'exondation naturelle, par laquelle les huîtres sont sorties de l'eau et maintenues à l'air. Dans l'exemple décrit ici, les périodes
- 5 d'exondation mécaniques sont réalisées une fois par semaine, pour une durée comprise entre 15 heures et 24 heures. Cette alternance de périodes d'immersion et de périodes d'exondation mécanique est réalisée pendant une durée totale comprise entre quatre mois et douze mois.
- 10 Dans une deuxième étape 200, les mollusques pré-grossis à l'étape 100, ou âgés de six mois à dix-huit mois lorsque l'étape 100 est omise, font l'objet d'un élevage spécifique. À ce stade, les huîtres ont une taille comprise entre environ 15mm et 80mm.
- L'élevage est réalisé en suspension en milieu naturel sur structures émergées construites
- 15 selon le brevet FR1003249, ou sur tout autre type de structure standard, sur un support d'élevage comprenant une barre en bois de section carrée dont les dimensions sont 2450x40mm. En variante le support d'élevage peut être une bande PVC de dimensions 2700x80mm, un filet en polypropylène de 15cm de large de 2,5m de hauteur, ou encore un cordage de 3 à 5 mm diamètre. Dans tous les cas, les huîtres sont
- 20 collées une à une, sur le support. Le collage permet de maîtriser la densité d'élevage, ce qui permet de mieux contrôler l'indice de forme et de mieux maîtriser les risques de propagation des maladies. Les dimensions de ces éléments et la méthode de fixation sur le support pourront varier en fonction du site d'élevage. Enfin, chaque support est lesté par une masse en partie basse. En variante, l'élevage peut être réalisé avec des moyens
- 25 décrits plus haut à l'étape 100.
- Dans l'étape 200, les périodes d'exondation mécaniques présentent chacune une durée comprise entre 3 heures et 48 heures, et de manière préférée entre 12 heures et 24 heures. De plus, la durée d'une période d'immersion entre deux périodes
- 30 d'exondation mécanique est comprise entre 3 heures et sept jours, et de manière préférée entre deux jours et sept jours. La durée totale de l'étape d'élevage est généralement comprise entre dix mois et quarante-huit mois. Toutes les durées

présentées dans ce paragraphe pourront être adaptées en fonction du cycle d'élevage, du lieu d'élevage, du climat de ce lieu et de la saisonnalité.

La figure 2 représente un exemple de réalisation de l'étape 200 dans le cadre d'un  
5 climat méditerranéen, pour l'élevage d'huîtres dans le bassin de Thau.

Dans cet exemple de réalisation, l'élevage est une répétition de sous-étapes successives sur une durée totale de dix à dix-huit mois, dans le cadre de l'élevage d'huîtres d'une première gamme.

10

La boucle de l'étape d'élevage comprend quatre sous-étapes :

- dans une première sous-étape 220, les périodes d'exondation mécaniques présentent une durée comprise entre 12 heures et 24 heures, la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre quatre jours et sept  
15 jours, et la durée totale de cette sous-étape est d'environ trois mois, typiquement de l'hiver jusqu'au printemps,

- dans une deuxième sous-étape 240, les périodes d'exondation mécaniques présentent une durée comprise entre 12 heures et 24 heures, la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre trois jours et cinq jours,  
20 et la durée totale de cette sous-étape est d'environ trois mois, typiquement du printemps jusqu'à l'été,

- dans une troisième sous-étape 260, les périodes d'exondation mécaniques présentent une durée comprise entre 6 heures et 12 heures, la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre un jour et trois jours, et  
25 la durée totale de cette sous-étape est d'environ trois mois, typiquement de l'été jusqu'à l'automne,

- dans une quatrième sous-étape 280, les périodes d'exondation mécaniques présentent une durée comprise entre 12 heures et 24 heures, la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre trois jours et quatre  
30 jours, et la durée totale de cette sous-étape est d'environ trois mois, typiquement de l'automne jusqu'à hiver.

Lorsque la quatrième sous-étape 280 se termine, la boucle reprend avec la sous-étape 220, jusqu'à ce que l'étape d'élevage soit terminée.

5 En variante, la période d'immersion peut être prolongée lorsque les conditions climatiques ne sont pas favorables. Ainsi, une période d'exondation mécanique peut être repoussée jusqu'à ce que des conditions climatiques favorables soient réunies. Les conditions prolongeant l'immersion peuvent comprendre une ou plusieurs des conditions suivantes :

- pluie et/ou tempête (afin d'éviter l'exposition des huîtres à de l'eau douce),
- 10 - vent supérieur à 30 nœuds (afin d'éviter que les huîtres s'abîment entre elles par chocs dus au vent),
- ensoleillement inférieur à 20% (pour permettre une exondation mécanique basée sur de l'énergie solaire, et permettre un impact du rayonnement solaire sur la calcification de la coquille).

15

De même, lorsque l'une ou plusieurs des conditions ci-dessus se produisent au cours d'une période d'exondation mécanique, cette dernière est écourtée, et la sous-étape se prolonge à l'identique, comme si la période d'exondation mécanique avait été réalisée en entier.

20

Lorsqu'une ou plusieurs périodes d'exondation sont repoussées du fait de l'une des causes ci-dessus, la durée totale de chaque sous-étape reste inchangée. Il y a donc un nombre d'exondations mécaniques moins important, qui pourra être compensé par exemple en répétant une sous-étape, ou ne pas être compensé.

25

L'exemple de la figure 2 peut être utilisé dans le cadre de l'élevage d'huîtres d'une deuxième gamme. Dans ce cas, la durée totale de l'étape d'élevage 200 est comprise entre dix-huit et quarante-huit mois.

30 Lorsque l'exondation mécanique n'est pas basée sur de l'énergie solaire, l'étape d'élevage 200 peut comprendre trois sous-étapes au lieu des quatre présentées ici :



- une première sous-étape, les périodes d'exondation mécaniques présentent une durée comprise entre 12 heures et 24 heures, la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre trois jours et cinq jours, et la durée totale de cette sous-étape est d'environ six mois, typiquement de l'hiver  
5 jusqu'à l'été,
- dans une deuxième sous-étape, les périodes d'exondation mécaniques présentent une durée comprise entre 6 heures et 12 heures, la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre un jour et trois jours, et la durée totale de cette sous-étape est d'environ trois mois, typiquement de l'été jusqu'à  
10 l'automne,
- dans une troisième sous-étape, identique à la première sous-étape, typiquement de l'automne jusqu'à hiver.

Une fois l'étape d'élevage 200 terminée, une troisième étape 300 d'affinage, également  
15 appelée complément d'élevage peut être réalisée.

L'étape d'affinage 300 est par exemple réalisée dans le cadre de la culture des huîtres de la première gamme. À ce stade, les huîtres sont adultes et présentent dans cette gamme un poids compris entre 45g et 85g.

20

L'étape d'affinage 300 comprend une alternance de période d'immersion et de périodes d'exondation mécanique. Ici, l'immersion est réalisée en suspension en milieu naturel.

La spécificité de cette étape est double :

- 25 - d'une part les périodes d'immersion sont réalisées de sorte que les huîtres soient situées à une profondeur comprise entre 10cm et 30cm par rapport à la surface. Cela permet d'obtenir un effet de « roulage à la vague » grâce auquel les vagues font se frotter entre elles les huîtres, ce qui polit leur surface;
- d'autre part, la durée des périodes d'exondation mécanique est comprise  
30 entre 12 heures et 24 heures, et la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre trois et sept jours.

La durée totale de l'étape d'affinage 300 est comprise entre sept jours et quatre mois, en fonction des conditions climatiques (selon qu'il y a plus ou moins de vagues induisant un roulage à la vague plus ou moins efficace en milieu naturel).

- 5 En variante, l'étape d'affinage 300 peut être réalisée avec des huîtres de la deuxième gamme. Dans encore une autre variante, l'étape d'affinage 300 est réalisée sans exondation mécanique.

Enfin, le procédé se termine avec une quatrième étape 400 de purification. Dans  
10 l'exemple décrit ici, cette étape est réalisée dans un centre de purification agréé. Les huîtres adultes pèsent à ce stade entre 45g et 85g pour les huîtres de la première gamme, et entre 90g et 400g pour les huîtres de la deuxième gamme. La purification est réalisée par immersion en bassin de purification, pour une durée comprise entre un jour et cinq  
15 jours selon la qualité biotique.

Dans ce qui précède, deux exemples particuliers ont été décrits, en rapport avec deux  
20 gammes d'huîtres, élevées sous le climat méditerranéen de l'étang de Thau, situé dans le sud de la France. D'autres variantes adaptées aux diverses conditions apparaîtront à l'homme du métier dans la portée des revendications ci-après.

L'alternance entre périodes d'immersion et périodes d'exondation mécanique joue un  
rôle particulièrement important, et permet d'obtenir des huîtres dont la nacre est plus  
épaisse et présente des caractéristiques de couleur spécifiques. L'épaisseur de la nacre  
25 permet notamment de protéger l'huître contre la formation de poches de bio-organismes. D'une manière générale, la Demanderesse a découvert que les cycles d'exondation mécanique contrôlés permettent de rendre les huîtres à la fois plus belles et plus résistantes.

En outre, le procédé décrit ici permet d'obtenir des taux IQ (rapport entre la masse de  
30 chair et le poids total) et IR (rapport entre la masse de chair et le poids de la coquille) jamais atteints précédemment. À titre de comparaison, une huître de Bouzigues, élevée sur un site comparable à celui des huîtres de la première gamme, présente en moyenne

un taux IQ de 7,0% et un taux IR de 15,3%, contre respectivement un taux IQ de 10,1% et IR de 24,3% pour une huître produite selon le procédé décrit ici. Avec les huîtres de la deuxième gamme, la différence est encore plus importante : le taux IQ est de 13,5% et le taux IR de 39%.

5

Le tableau 1 ci-dessous résume certaines caractéristiques d'huîtres produites sur divers sites en comparaison avec celles d'huîtres produites selon le procédé décrit ici.

Caractéristique	Deuxième gamme	Première gamme	Normandie (origine)	Gilardeau (marque déposée)	Bouzigues (origine)
IQ	13,5%	10,1%	9,3%	12,7%	7,0%
IR	39%	24,3%	30,4%	39,2%	15,3%
Masse muscle / Masse totale	2,7%	0,6%	Indisp.	1,3%	0,6%
Masse muscle / Masse chair	19,9%	5,7%	Indisp.	10,2%	8,1%
Epaisseur coquille	+++	+++	+	++	++
Polie	oui	oui	non	non	non
Coquille interne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacre terminée et irisée</li> <li>• Le couteau ne peut pas être planté</li> <li>• Pas de poche ou de vers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacre terminée et irisée</li> <li>• Le couteau ne peut pas être planté</li> <li>• Pas de poche ou de vers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacre non terminée</li> <li>• Le couteau peut être planté</li> <li>• Poches, vers ou autres parfois</li> <li>• Possibilité de vase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacre terminée et irisée, mais de manière irrégulière selon les huîtres</li> <li>• Possibilité de vase</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacre non terminée</li> <li>• Le couteau peut être planté</li> <li>• Poches, vers parfois</li> </ul>

Tableau 1

Comme cela apparaît dans le Tableau 1, les huîtres de la deuxième gamme présentent des qualités similaires à celles des huîtres Gilardeau (marque déposée), mais avec un rapport Masse muscle / Masse chair bien plus élevé de 19,9% contre 10,2%, ce qui rend les huîtres plus résistantes et leur confère un meilleur goût. En outre, les huîtres issues du procédé décrit ici sont toutes polies, ce qui les rend moins dangereuses à manipuler. De même, les huîtres de la première gamme présentent des qualités remarquables compte tenu de leur court cycle d'élevage.

10

15

Il ressort de ce qui précède que la systématisation de période d'exondation mécanique planifiées et d'une durée significative permet d'améliorer les qualités organoleptiques et visuelles des huîtres, contrairement aux idées reçues.

- 5 Ce procédé est avantageux car il amène les huîtres à développer, par rapport à des huîtres produites de manière classique sur un site comparable, un taux de remplissage significativement supérieur, avec une chair d'huître qui présente d'importantes réserves de glycogène et un muscle adducteur dont la taille et la densité de fibre musculaire sont supérieures, une épaisseur de nacre plus importante, et une coquille plus épaisse.

10

- Dans les exemples décrits ici, les durées des périodes d'exondation mécanique varient entre 12 heures et 24 heures. Plus généralement, les durées des périodes d'exondation mécanique pourront varier entre 3 heures et 48 heures en fonction des caractéristiques huîtres et du site d'élevage. Dans les exemples décrits ici, la durée des périodes
- 15 d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre un jour et sept jours. Plus généralement, la durée des périodes d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre 3 heures et sept jours.

En fonction des lieux de culture, du climat, et de la gamme d'huître recherchée, il

20 convient de faire varier les paramètres suivants :

- la durée des périodes d'exondation mécanique,
- la durée des périodes d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique,
- la durée totale de l'étape d'élevage,
- le nombre de sous-étapes dans l'étape d'élevage et leur ordre d'exécution.

25

Il est précisé que le fait qu'un nombre limité de périodes d'immersion ou d'exondation mécaniques puissent présenter une durée hors des plages des revendications ci-après ne saurait suffire à sortir de la portée de celles-ci.

Revendications

1. Procédé d'ostréiculture, comprenant au moins une étape d'élevage (200) postérieure à une étape de pré-grossissement comprenant une alternance de périodes d'immersion et de périodes d'exondation mécanique d'huîtres, caractérisé en ce que les périodes d'exondation mécanique présentent une durée comprise entre 3 heures et 48 heures, et en ce que la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre 3 heures et sept jours.
2. Procédé selon la revendication 1, dans lequel la durée des périodes d'exondation mécanique est comprise entre 12 heures et 24 heures.
3. Procédé selon la revendication 1 ou 2, dans lequel la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est comprise entre un jour et sept jours.
4. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel l'étape d'élevage comprend une succession de sous-étapes (220-280), s'étalant sur une durée totale comprise entre environ dix mois et quarante-huit mois, et dans chacune desquelles la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est adaptée au climat du lieu de culture.
5. Procédé selon la revendication 4, dans lequel lorsque, le climat du lieu de culture est un climat méditerranéen, la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique de chaque sous-étape est choisie comme suit :
  - a. pour une première sous-étape (220), entre quatre jours et sept jours, puis
  - b. pour une deuxième sous-étape (240), entre trois jours et cinq jours, puis
  - c. pour une troisième sous-étape (260), entre un jour et trois jours, puis
  - d. pour une quatrième sous-étape (280), entre trois jours et quatre jours.

6. Procédé selon la revendication 4 ou 5, dans lequel les sous-étapes sont répétées dans le même ordre.
- 5 7. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel l'étape d'élevage (200) est réalisée pendant une durée totale comprise entre dix mois et dix-huit mois.
- 10 8. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel la durée d'une période d'immersion entre deux périodes d'exondation mécanique est prolongée lorsque l'une ou plusieurs des conditions suivantes est remplie :
  - temps de pluie et/ou de tempête,
  - vent supérieur à 30 nœuds,
  - ensoleillement inférieur à 20%.
- 15 9. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel une étape d'affinage (300) est réalisée après l'étape d'élevage (200), dans laquelle des périodes d'immersion sont réalisées de sorte que les huîtres soient situées à une profondeur comprise entre 10cm et 30cm par rapport à la surface.

ROYAUME DU MAROC  
\*\*\*\*\*  
OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE  
\*\*\*\*\*



المملكة المغربية  
-----  
المكتب المغربي  
للملكية الصناعية والتجارية  
-----

**RAPPORT DE RECHERCHE DEFINITIF AVEC OPINION  
SUR LA BREVETABILITE**

*Établi conformément à l'article 43.2 de la loi 17-97 relative à la  
protection de la propriété industrielle telle que modifiée et  
complétée par la loi 23-13*

<b>Renseignements relatifs à la demande</b>	
N° de la demande : 39388	Date de dépôt : 15/04/2015
	Date d'entrée en phase nationale : 17/10/2016
Déposant : MEDITHAU	Date de priorité: 18/04/2014
Intitulé de l'invention : PROCEDE D'OSTREICULTURE AMELIORE	
<b>Classement de l'objet de la demande :</b>	
CIB : A01K61/00	
Le présent rapport contient des indications relatives aux éléments suivants :	
Partie 1 : Considérations générales	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 1 : Base du présent rapport <input type="checkbox"/> Cadre 2 : Priorité	
Partie 2 : Opinion sur la brevetabilité	
<input type="checkbox"/> Cadre 3 : Remarques de clarté <input type="checkbox"/> Cadre 4 : Observations à propos de revendications modifiées qui s'étendent au-delà du contenu de la demande telle qu'initialement déposée <input checked="" type="checkbox"/> Cadre 5 : Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle <input type="checkbox"/> Cadre 6 : Défaut d'unité d'invention	
Examineur: MESLOHI Abderrahmane	Date d'établissement du rapport : 29/11/2018
Téléphone: (+212) 5 22 58 64 14	



<b>Partie 1 : Considérations générales</b>		
<b>Cadre 1 : base du présent rapport</b>		
Les pièces suivantes servent de base à l'établissement du présent rapport :		
<input checked="" type="checkbox"/> Demande telle qu'initialement déposée <input checked="" type="checkbox"/> Demande modifiée suite à la notification du rapport de recherche préliminaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Revendications</u> 9</li> </ul> <input type="checkbox"/> Observations à l'appui des revendications maintenues <input type="checkbox"/> Observations des tiers suite à la publication de la demande <input type="checkbox"/> Réponses du déposant aux observations des tiers <input type="checkbox"/> Nouveaux documents constituant des antériorités : <input type="checkbox"/> Observations à l'encontre de la décision de rejet		
<b>Partie 2 : Opinion sur la brevetabilité</b>		
<b>Cadre 5: Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle</b>		
Nouveauté (N)	Revendications 1-9 Revendications Aucune	Oui Non
Activité inventive (AI)	Revendications 4-6 Revendications 1-3,7-9	Oui Non
Possibilité d'application Industrielle (PAI)	Revendications 1-9 Revendications Aucune	Oui Non
D1 : EP1779723 D2 : WO201123895 D3 : Tropical mangrove oyster production from hatcheryraised seed in Cuba", D4 : FR2963539 D5 : JP2005253424		
<b>1. Nouveauté (N) :</b>  Aucun des documents cités ci-dessus ne divulgue l'ensemble des caractéristiques techniques de la revendication 1, d'où l'objet de ladite revendication est nouveau au sens de l'article 26 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13. Par la suite les revendications 2-9 dépendantes sont aussi nouvelles.		



**2. Activité inventive (AI) :**

Le document D1 qui est considéré comme étant l'état de la technique le plus proche de l'objet de la revendication 1 décrit des structures aquacoles permettant de maîtriser les cycles d'immersion et d'exondation. Les huîtres sont maintenues dans une zone intertidale artificielle tout en maintenant les autres dans un état totalement submergé par un seul assemblage.

Les huîtres ont amélioré leur taux de croissance, leur qualité ou les deux grâce à une approche de manutention minimale, car elles sont transférées de façon transparente entre la zone d'eau profonde et la zone intertidale.

La différence entre l'objet de la revendication 1 et le document D1 réside dans la durée des cycles d'exondation.

Le problème que la présente invention se propose de résoudre peut être considéré comme systématiser la période d'exondation des huîtres afin d'améliorer leurs qualités organoleptiques.

Les arguments fournis par le demandeur ne permettent pas de lever les objections soulevées dans le rapport de recherche préliminaire. En effet, à partir du document D1 l'homme du métier est en mesure d'établir un procédé d'élevage d'ostréiculture en maîtrisant la profondeur d'immersion et en adaptant les périodes d'immersion selon l'environnement de la culture. Ainsi, la solution proposée dans la présente demande est évidente pour l'homme de métier à l'égard de l'art antérieur.

Par conséquent, l'objet la revendication 1 n'implique pas une activité inventive conformément à l'article 28 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

Les revendications 2-3,7-9 n'apportent aucune caractéristique supplémentaire donnant un avantage technique à ladite invention. Ainsi, l'objet desdites revendications n'est pas inventif au sens de l'article 28 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

La combinaison des caractéristiques des revendications 4-6 n'est pas comprise dans les documents cités et n'en découle pas de façon évidente. Ainsi, l'objet desdites revendications n'est pas inventif au sens de l'article 28 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

**3. Possibilité d'application industrielle (PAI) :**

L'objet de la présente invention est susceptible d'application industrielle au sens de l'article 29 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13, parce qu'il présente une utilité déterminée, probante et crédible.