

**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 5 juillet 2022**

**N° du recours :** T 0404/19 - 3.3.09

**N° de la demande :** 11707453.4

**N° de la publication :** 2531041

**C.I.B. :** A23G1/44

**Langue de la procédure :** FR

**Titre de l'invention :**  
CONFISERIES AUX PROTEINES DE POIS

**Titulaire du brevet :**  
Roquette Frères

**Opposante :**  
Cosucra-Groupe Warcoing SA

**Référence :**  
Protéines de pois/COSUCRA

**Normes juridiques appliquées :**  
CBE Art. 54(2), 56, 83, 84

**Mot-clé :**

Requête Subsidaire 1C : suffisance de l'exposé, nouveauté et activité inventive - (oui)

Revendications - fondement sur la description (oui) - après adaptation de la description



**Beschwerdekammern**

**Boards of Appeal**

**Chambres de recours**

Boards of Appeal of the  
European Patent Office  
Richard-Reitzner-Allee 8  
85540 Haar  
GERMANY  
Tel. +49 (0)89 2399-0  
Fax +49 (0)89 2399-4465

N° du recours : T 0404/19 - 3.3.09

**D E C I S I O N**  
**de la Chambre de recours technique 3.3.09**  
**du 5 juillet 2022**

**Requérant :** Cosucra-Groupe Warcoing SA  
(Opposant) Rue de la Sucrierie, 1  
7740 Warcoing (BE)

**Mandataire :** Vanhalst, Koen  
De Clercq & Partners cvba  
E. Gevaertdreef 10a  
9830 Sint-Martens-Latem (BE)

**Intimé :** Roquette Frères  
(Titulaire du brevet) 62136 Lestrem (FR)

**Mandataire :** Plasseraud IP  
66, rue de la Chaussée d'Antin  
75440 Paris Cedex 09 (FR)

**Décision attaquée :** **Décision intermédiaire de la division  
d'opposition de l'office européen des brevets  
postée le 6 décembre 2018 concernant le maintien  
du brevet européen No. 2531041 dans une forme  
modifiée.**

**Composition de la Chambre :**

**Président** A. Haderlein  
**Membres :** A. Veronese  
F. Bostedt

## **Exposé des faits et conclusions**

- I. Le recours a été formé par l'opposante (requérante) à l'encontre de la décision par laquelle la division d'opposition a jugé que le brevet européen tel que modifié sur la base de la requête subsidiaire 2A satisfaisait aux conditions énoncées dans la CBE.
- II. L'opposante avait fait opposition au brevet dans son ensemble sur la base des motifs visés aux articles 100a) CBE (nouveauté et activité inventive) et 100b) CBE (suffisance de description).
- III. La revendication 2 de la requête subsidiaire 2A a le libellé suivant :

*"2. Confiserie traditionnellement au lait choisie dans le groupe constitué des caramels tendres ou durs, des toffees, des fudges, des bonbons au lait, des crumbs, des sauces sucrées cuites au lait pour coulis ou nappages, des confitures de lait, des pâtes à tartiner au lait, des chocolats blancs ou au lait et des produits dérivés du chocolat blanc ou au lait choisis parmi les ganaches, les pralines, les chocolats de couverture, les tablettes, les bonbons, les bouchées, les truffes, les lentilles, les vermicelles et les fourrages au chocolat blanc ou au lait, ladite confiserie comprenant de 0,5 % à 16 % de protéines de pois, de façon préférée de 1 % à 16 %, de façon encore plus préférée de 2 % à 16 %, les pourcentages étant exprimés en poids sec, par rapport au poids sec total de la confiserie."*

IV. Les documents suivants ont été déposés, entre autres, au cours de la procédure d'opposition :

D4 : US 2006/0188644 A1

D5 : WO 2005/089255 A2

D14 : Mintel Database: "Crunchy praline assortment"  
Product Number 1252471, January 2010

D15 : Mintel Database: "Crunchy chocolate assortment"  
Product Number 1228085, January 2010

V. En ce qui concerne la requête subsidiaire 2A, la division d'opposition a estimé, entre autres, que :

- l'invention revendiquée était suffisamment exposée ;
- les modifications effectuées ne s'étendaient pas au-delà du contenu de la demande telle que déposée ;
- l'objet revendiqué était nouveau par rapport à D5 ;
- l'objet revendiqué impliquait une activité inventive en considérant en particulier le document D4 comme représentant l'état de la technique le plus proche.

VI. Avec sa lettre datée du 12 avril 2022, l'intimée a déposé la requête subsidiaire 1C. Cette requête correspond à la requête subsidiaire 8C déposée avec la réponse au mémoire exposant les motifs du recours. Lors de la procédure orale devant la Chambre, l'intimée a retiré toutes les autres requêtes.

VII. La revendication 1, seule revendication indépendante de la requête, est libellée comme suit :

*"1. Confiserie traditionnellement au lait choisie dans le groupe constitué des crumbs, des chocolats blancs ou au lait et des produits dérivés du chocolat blanc ou au lait choisis parmi les ganaches, les pralines, les chocolats de couverture, les tablettes, les bonbons, les bouchées, les truffes, les lentilles, les vermicelles et les fourrages au chocolat blanc ou au lait, ladite confiserie comprenant de 0,5 % à 16 % de protéines de pois, de façon préférée de 1 % à 16 %, de façon encore plus préférée de 2 % à 16 %, les pourcentages étant exprimés en poids sec, par rapport au poids sec total de la confiserie."*

VIII. Les arguments de la **requérante** peuvent être résumés de la manière suivante :

- les produits "traditionnellement au lait" revendiqués ne sont pas clairement définis ; les quantités d'ingrédients et les étapes de fabrication ne sont pas non plus précisées ; l'invention revendiquée n'est donc pas suffisamment exposée ;
- l'objet revendiqué manque de nouveauté par rapport au documents D5 ;
- l'objet revendiqué n'implique pas d'activité inventive par rapport à une combinaison de D4 avec D8 ou D11 et par rapport à D14 ou D15.

IX. Les arguments de **l'intimée** peuvent être résumés de la manière suivante :

- l'invention revendiquée est suffisamment exposée ; les objections portent tout au plus sur la clarté de l'objet revendiqué ;
- l'objet revendiqué est nouveau par rapport à D5, qui ne divulgue ni les produits spécifiques mentionnés dans les revendications ni la quantité revendiquée de protéines de pois ;
- l'objet revendiqué implique une activité inventive par rapport à D4, l'état de la technique le plus proche, en combinaison avec D8 et D11 ; D14 et D15 ne représentent pas l'état de la technique le plus proche et ne sont pas des points de départ adéquats.

### **Les requêtes**

- X. La requérante a demandé l'annulation de la décision et la révocation du brevet dans sa totalité.
- XI. L'intimée a demandé le maintien du brevet sur la base de la seule requête subsidiaire 1C.

### **Motifs de la décision**

- 1. *Suffisance de l'exposé*
  - 1.1 La requérante considère que les produits de "confiserie traditionnellement au lait" qui sont revendiqués ne sont pas clairement définis. Les quantités d'ingrédients et les étapes de fabrication ne sont pas non plus précisées. L'invention revendiquée n'est donc

pas suffisamment exposée pour qu'un homme du métier puisse l'exécuter.

- 1.2 Cet argument n'est pas convaincant. Comme il a été décidé par la division d'opposition, cet argument se rapporte tout au plus à des objections de clarté qui ne peuvent pas constituer un motif d'opposition.
- 1.3 En outre, les confiseries mentionnées dans les revendications sont bien connues et leur production ne pose pas de problème pour l'homme du métier.
- 1.4 Le brevet décrit les procédés de fabrication pour plusieurs types de confiseries traditionnellement au lait. Il fournit également des références bibliographiques de manuels dans le domaine de la confiserie qui décrivent des recettes classiques de confiseries traditionnelles. L'homme du métier serait en mesure d'inclure des protéines de pois dans ces produits de confiserie traditionnelle. Il n'y a pas non plus de preuve que l'homme du métier ne serait pas en mesure de choisir des conditions opérationnelles adéquates pour mettre en œuvre les étapes de cuisson, de granulation et de dissolution des protéines revendiquées.
- 1.5 Pour ces raisons, il est conclu que l'invention revendiquée satisfait à l'exigence de suffisance de l'exposé (article 83 CBE).

## 2. *Nouveauté*

- 2.1 La requérante considère que l'objet revendiqué manque de nouveauté par rapport au document D5.



2.2 D5 concerne une masse sous forme de couche comprenant une protéine et des glucides. La masse peut se présenter sous différentes formes, comme par exemple un caramel, une crème, une tîre, un fondant, un fudge, une guimauve, un nougat, un matériau de stratification gommeux, une gelée et une barre : voir les paragraphes [0004], [0017] et [0018] et les revendications 1, 12, et 19 de D5.

2.3 La requérante a attiré l'attention sur :

- certains des produits de confiserie énumérés aux paragraphes [0004], [0017] et dans les revendications 12, 19, et 20, à savoir les "caramels", les "fondants", les "barres", les "fudges", le "taffy", ainsi que la matière d'enrobage des barres mentionnées au paragraphe [0018], qui peuvent être constitués d'un "chocolat" ;
- le paragraphe [0013] et la revendication 13, qui enseignent que la protéine peut être une protéine de pois ; et
- la revendication 1 et les paragraphes [0016] et [0070], qui visent une quantité de protéines d'au moins 10 % en poids, voir jusqu'à 55 % en poids.

2.4 Selon la requérante, ces parties de D5 divulguent un produit tel que défini dans la revendication 1.

2.5 Ce point de vue n'est pas convaincant.

2.6 Tout d'abord, les caramels, les fudges, les barres, les fondants et le taffy ne font pas partie des produits de confiserie énoncés dans la revendication 1. Le chocolat

est mentionné comme matériau d'enrobage d'une barre au paragraphe [0018]. Cependant, il n'apparaît pas que cet enrobage soit réalisé par la masse comprenant une protéine selon l'invention divulguée dans D5. La masse est utilisée pour produire le fourrage de la barre, plutôt que son enrobage.

2.7 En outre, même en admettant qu'un des produits mentionnés par la requérante corresponde à l'un des produits énumérés dans la revendication 1, plusieurs sélections seraient nécessaires pour obtenir l'objet revendiqué. En particulier, un produit spécifique doit être sélectionné parmi tous ceux mentionnés dans D5 et la protéine de pois doit être sélectionnée parmi toutes les protéines énumérées dans le paragraphe [0013] et la revendication 13 de D5. De plus, une quantité de protéine de pois se situant dans la plage définie dans la revendication 1 doit être sélectionnée à partir de la plage divulguée dans D5, qui n'empiète que partiellement sur la plage revendiquée.

2.8 Pour ces raisons, D5 ne divulgue pas directement et sans ambiguïté l'objet de la revendication 1. Par conséquent, l'objet de cette revendication, ainsi que celui des revendications dépendantes, dont la portée est plus étroite, est nouveau par rapport à D5 (article 54(2) CBE).

### 3. *Activité inventive*

3.1 Le brevet attaqué concerne la mise à disposition de certains produits de confiserie traditionnellement préparés à base de chocolat blanc ou au lait, dans lesquels des protéines de lait sont remplacées par des protéines de pois. Ce remplacement vise à prévenir le développement des allergies induites par les produits

laitiers, tout en conservant les qualités sensorielles du produit. En outre, ce remplacement présente des avantages économiques et environnementaux. Comme expliqué dans le brevet, le coût des produits laitiers est en constante augmentation et l'utilisation de protéines substituées suscite un grand intérêt : voir les paragraphes [0007] à [0013] et les exemples 1 et 2.

*L'état de la technique le plus proche*

- 3.2 La division d'opposition a décidé que le document D4 représente l'état de la technique le plus proche et la chambre ne voit pas de raisons de s'écarter de ce choix. Comme le brevet attaqué, D4 concerne le remplacement des protéines de lait dans un produit de confiserie, à savoir un caramel, afin d'éviter les inconvénients liés à l'utilisation des protéines de lait, tels que les réactions allergiques, sans entraîner une perte des propriétés sensorielles. Les avantages économiques du remplacement sont également mentionnés. D4 propose le remplacement partiel ou total des protéines de lait par des protéines de blé, en particulier le gluten de blé : voir les paragraphes [0001], [0006], [0013], les revendications et les exemples.
- 3.3 Pour ces raisons, les caramels divulgués dans D4 et en particulier ceux qui sont décrits dans les exemples 1 et 3, dans lesquels des protéines de blé ont été utilisées à la place des protéines de pois, sont considérés comme le point de départ pour évaluer l'activité inventive.
- 3.4 La requérante a proposé le paragraphe [0029] de D4 comme point de départ alternatif. Ce paragraphe divulgue un enrobage pour une barre comprenant un

caramel selon l'invention divulguée. L'enrobage peut être fait de chocolat et peut contenir une protéine. La protéine de pois est mentionnée parmi d'autres dans un des paragraphes suivants, à savoir le paragraphe [0031]. Cependant, ces paragraphes ne sont pas pertinents. En premier lieu, la question de savoir si la protéine de pois mentionnée au paragraphe [0031] est censée être incluse dans la couverture optionnelle en chocolat mentionnée au paragraphe [0029] ou dans la pâte comprise dans la barre mentionnée au paragraphe [0030] n'est pas claire. En outre, ces paragraphes ne concernent pas le but de l'invention divulguée dans D4.

- 3.5 La requérante a considéré que les documents D14 et D15 peuvent également être considérés comme l'état de la technique le plus proche. Néanmoins, ces documents ne constituent pas un meilleur point de départ que D4.
- 3.6 D14 et D15 sont de courts extraits de la base de données Mintel. Ils fournissent une description succincte de certains produits de confiserie, notamment des pralines et des chocolats croustillants. La protéine de pois est mentionnée parmi un nombre considérable d'autres ingrédients présents dans ces produits. Cependant, D14 et D15 n'enseignent pas comment les produits ont été préparés, ni leurs propriétés. En outre, et plus important encore, aucune mention n'est faite dans ces documents de l'idée consistant à remplacer les protéines de lait par des protéines de pois pour réduire le risque de réactions allergiques causées par les protéines de lait, sans affecter les propriétés organoleptiques du produit. Ainsi, D4 et D5 ne visent pas à atteindre le même objectif que l'invention revendiquée. Par conséquent, ils ne représentent pas l'état de la technique le plus proche.

*Différence et effet technique*

- 3.7 L'objet de la revendication 1 diffère de l'enseignement de D4 en ce que le produit de confiserie est différent, notamment un chocolat ou un dérivé du chocolat, plutôt qu'un caramel, et en ce qu'une protéine de pois, et non une protéine de blé, est utilisée.
- 3.8 Comme indiqué dans le paragraphe [0012] du brevet attaqué, les protéines de blé peuvent induire, comme les protéines de lait, des réactions allergiques. En revanche, les protéines de pois n'induisent pas de telles réactions. Cela n'a pas été contesté.
- 3.9 L'exemple 1 du brevet montre que les protéines de lait d'un chocolat au lait traditionnel peuvent être remplacées par des protéines de pois. De plus, il montre qu'un jury d'experts n'a pas su faire de différence entre les propriétés sensorielles du chocolat au lait traditionnel et celles du chocolat dans lequel les protéines de lait ont été remplacées. Les résultats présentés dans le brevet n'ont pas été contestés. En particulier, il n'a pas été contesté que tous les produits mentionnés dans la revendication 1 sont constitués de chocolat ou en dérivent et que les effets observés dans l'exemple 1 seront obtenus sur l'ensemble du domaine revendiqué.
- 3.10 L'utilisation de la protéine de pois permet donc de préparer des produits dans lesquels les protéines de lait d'un produit de confiserie traditionnel au lait sont au moins partiellement remplacées, de sorte que le risque de réactions allergiques est réduit, sans que les propriétés organoleptiques de ce produit traditionnel soient modifiées.

*Le problème technique*

- 3.11 Partant de D4, le problème technique sous-jacent à l'invention est donc de fournir un produit de confiserie alternatif qui conserve les propriétés organoleptiques d'un produit de confiserie au lait traditionnel correspondant et qui est moins susceptible d'induire des réactions allergiques.

*Non-évidence de la solution proposée*

- 3.12 La division d'opposition a décidé que ni l'enseignement de D4, ni une combinaison de l'enseignement de ce document avec celui des documents D8 ou D11 ne peut rendre évident l'objet revendiqué. Il n'y a pas de raison de s'écarter de cette conclusion.
- 3.13 D4 enseigne que l'objectif de remplacer les protéines de lait par une autre source de protéine sans modifier la texture, la saveur et la couleur d'un produit de confiserie n'a jamais été atteint dans le passé. En outre, D4 enseigne que dans le cas spécifique d'un caramel, ce remplacement s'est avéré possible en utilisant des protéines de blé : voir le paragraphe [0013]. Il n'y a cependant aucun enseignement selon lequel des résultats similaires peuvent être obtenus lors de la préparation d'autres produits de confiserie, comme le chocolat ou un dérivé du chocolat, et encore moins en utilisant une protéine différente de celle du blé.
- 3.14 La requérante a fait valoir que l'enseignement de D8 et D11 aurait conduit à la solution revendiquée. Cet argument n'est pas convaincant. D8 enseigne en effet que "Le remplacement d'une protéine est loin d'être

aisé. La fonctionnalité et les caractéristiques organoleptiques du produit ne doivent pas être modifiées" : voir colonne du milieu, dernier paragraphe de D8. En outre, même si D8 et D11 mentionnent les protéines de pois pour remplacer les protéines de lait, aucune mention n'est faite de leur inclusion dans un chocolat ou dans un dérivé du chocolat. Par conséquent, en partant du document D4, l'homme du métier n'aurait pas pu raisonnablement s'attendre à résoudre le problème sous-jacent en utilisant des protéines de pois.

- 3.15 Pour ces raisons, l'objet revendiqué implique une activité inventive par rapport à D4, seul ou en combinaison avec D8 ou D11.
- 3.16 Pour être complet, il convient de noter que l'on arriverait aux mêmes conclusions si les documents D14 ou D15 étaient considérés comme le point de départ pour évaluer l'activité inventive. Les compositions revendiquées diffèrent de celles décrites dans D14 et D15 par la quantité de protéine de pois incluse. La quantité de protéine de pois n'est effectivement pas mentionnée dans ces documents.
- 3.17 La requérante a considéré que le choix d'une quantité de protéines de pois dans la plage revendiquée serait évident pour l'homme du métier confronté au problème de fournir un produit alternatif en conduisant une expérimentation de routine. Cet argument n'est pas convaincant. Étant donné que les documents D14 et D15 ne mentionnent pas les propriétés des compositions divulguées et encore moins le but de l'invention sous-jacente au brevet attaqué, l'argument est fondé sur une analyse a posteriori, avec le recul que procure la connaissance de l'invention.

3.18 L'argument de la requérante relatif à l'attaque sur la base de D14 et D15 et soulevé dans son mémoire de recours, selon lequel l'homme du métier peut adapter la formule afin d'avoir la même quantité de protéines de pois que celle décrite dans les revendications 2 à 5 du *brevet attaqué* confirme que la requérante se base sur la connaissance de l'invention divulguée dans le brevet pour arriver à l'objet revendiqué.

3.19 Pour ces raisons, la Chambre conclut que l'objet de la revendication 1, ainsi que celui des revendications dépendantes, dont la portée est plus limitée, impliquent une activité inventive par rapport à l'état de la technique citée (article 56 CBE).

#### 4. Description adaptée

La description a été adaptée aux revendications de la seule requête en instance. En particulier, les exemples 2 et 3 portant sur un caramel au lait ont été assortis de la mention "hors invention". La requérante n'ayant pas soulevé d'objection à la description modifiée, la Chambre considère que le critère du fondement des revendications sur la description (article 84 CBE) est rempli.



## Dispositif

### Par ces motifs, il est statué comme suit

1. La décision attaquée est annulée.
2. L'affaire est renvoyée à la division d'opposition en vue du maintien du brevet tel qu'il a été modifié dans la version suivante :
  - Description :

Pages : 2 à 17 produites lors de la procédure orale devant la chambre de recours
  - Revendications :

N°: 1 à 7 de la requête subsidiaire n° 1C produite avec lettre du 12 avril 2022

Le Greffier :

Le Président :



A. Nielsen-Hannerup

A. Haderlein

Décision authentifiée électroniquement