

Pourquoi Bel parie sur les brevets

Le groupe fromager est l'un des principaux déposants de l'alimentaire français : le brevet convient bien à sa stratégie. D'ailleurs, nombre de grands groupes adoptent de plus en plus cette politique.

Dans le domaine agroalimentaire, les brevets sont souvent un sujet tabou (voir encadré). Selon Michel Arnaud, directeur de la recherche, du développement et de la sécurité alimentaire des Fromageries Bel, "un brevet est la meilleure et la pire des choses : on se protège tout en se dévoilant". Plus particulièrement, en alimentaire, "il est difficile d'intégrer le droit des brevets, car le procédé ne se perçoit pas toujours directement dans le produit final". Toutefois, "un brevet peut soit concerner une opération unitaire originale, soit une juxtaposition d'opérations, bien connues en elles-mêmes, mais dont la succession donne un résultat nouveau".



La traditionnelle boîte ronde a fait l'objet d'un brevet pour son banderolage.

Le groupe Bel détient un portefeuille d'une trentaine de brevets actifs et a déposé quelque 150 brevets depuis son origine. "Nous sommes sans doute l'une des sociétés alimentaires françaises qui déposent le plus de brevets" estime Maryse Chambre, responsable du département de l'information et des brevets. La raison de cette



avance provient avant tout du développement du groupe dans des produits différenciés à forte valeur ajoutée. En outre, les petits fromages, dont il s'est fait une spécialité, s'avèrent plus difficiles à concevoir sur le plan technique, et, de ce fait, plus difficiles à copier. "Le brevet nous protège, et nous pouvons alors capitaliser sur l'avantage acquis" résume Maryse Chambre. Avant de prendre un brevet, le groupe n'hésite pas à déposer des enveloppes Soleau : "cela permet de prendre date, d'identifier l'inventeur et de l'encourager à formaliser son invention".

Protéger le cœur de sa stratégie

Bel fixe bien évidemment ses critères internes de brevetabilité en fonction de sa stratégie. Par exemple, "comme nous sommes leaders du marché des portions" explique Michel Arnaud, "il est pour nous crucial de protéger toute nouvelle façon d'ouvrir une portion individuelle". Nombre des innovations que Bel choisit de breveter concernent l'emballage. "Dans ces cas, nous sommes souvent le maître d'ouvrage d'un travail réalisé en partenariat avec nos équipementiers" raconte-t-il. Poursuivant : "d'ailleurs, des technologies développées avec nous par nos fournisseurs peuvent ensuite avoir des retombées dans d'autres secteurs".

"Nous sommes sans doute l'une des sociétés alimentaires françaises qui déposent le plus de brevets".

Outre les systèmes d'ouverture des portions, Bel protège également parfois ses innovations en matière de procédé. Ainsi, son mini-Babybel à l'emmental est parvenu à résoudre la difficulté de retrouver sur un fromage de faible grammage un goût, qu'en principe, seule une grande meule est capable de développer. Dans ce cas, "un glacié de brevets a été pris autour de cette innovation" explique Michel Arnaud. Autre innovation récente ayant suscité des protections juridiques : le nouveau banderolage de fermeture de la boîte de La vache qui rit, une boîte que les Fromageries Bel fabriquent elles-mêmes. "Il s'agit plus, dans ce cas, d'une rénovation qui ne rapportera pas forcément des tonnages supplémentaires, mais dont l'absence peut en faire perdre beaucoup, car le consommateur évolue. Même si nos produits sont intemporels, ils doivent adapter leurs propres codes à cette évolution." Remarquons également le Fondant de Port-Salut qui s'accompagne d'un conditionnement nouveau dont le matériau permet son optimisation gustative tout au long de sa durée



Le nouveau conditionnement du Fondant de Port-Salut permet son optimisation gustative.

Le mini-Babybel est parvenu à reproduire le goût de l'emmental.



Le brevet...

ou le secret

A l'inverse de la protection des marques, la brevetabilité des innovations alimentaires semble un domaine juridique bien étroit. "L'innovation est très difficile à protéger chaque fois qu'elle porte sur la composition des produits, sauf lorsque celle-ci est brevetable, ce qui est rarement le cas en matière de denrées alimentaires" note Antoine de Brosses, avocat chez Simmons & Simmons, dans sa chronique juridique parue dans RIA (Revue de l'Industrie Alimentaire) du mois de février 2004. De plus, "une recette ne peut en principe pas non plus être brevetée", ajoute-t-il, précisant qu'"un processus de fabrication, par exemple, un nouvel ordre des étapes de fabrication, ne peut être breveté en tant que tel, même s'il est innovant".

Selon Bernard Pagès de l'Inpi (Institut national de la propriété industrielle), "il n'y pas de spécificité des règles de propriété industrielle en matière agroalimentaire". Or, "l'effet du procédé doit être objectif, comme ce serait le cas par exemple de l'émulsion aboutissant à une mayonnaise". Les brevets de ce type existent (dans les classes A21 à A23), mais la complexité, voire l'ambiguïté, de ces protections

de conservation. "Ce matériau optimise les échanges gazeux entre le produit et l'environnement extérieur, en optimisant le développement des ferments d'affinage qui assurent la maturation et le développement aromatique du produit."

Investir dans la croissance

Le coût d'un brevet n'est certes pas négligeable, mais "il participe à l'effort de croissance du groupe" explique Michel Arnaud. Le rôle du brevet est avant tout défensif, mais pas seulement. D'ailleurs, les alertes en contrefaçon sont finalement peu nombreuses : deux en dix ans pour le groupe Bel, qui n'ont pas nécessité de recours au procès. Le problème est que ce rôle offensif est difficilement démontrable. Par exemple, si un brevet est un investissement, un brevet non exploité peut donc constituer une perte sèche pour l'entreprise : "pourquoi ne pas avoir le courage de revendre un tel brevet !" s'interroge Michel Arnaud. Ainsi, Bel est prêt à céder les brevets n'entrant plus dans son périmètre d'activités, durant l'année 2004. Une autre façon de démontrer la valeur d'un brevet serait également de tenter d'établir des

encourage souvent les industriels à la plus grande discrétion. D'autant que le succès des innovations est loin de dépendre de leur seule nouveauté technologique et que leur durée de vie est bien plus courte que dans d'autres secteurs.

Enfin, la culture agroalimentaire n'est pas avant tout une culture industrielle au sens classique du terme. Si les grands groupes entrent de plus en plus dans ces démarches, on entend régulièrement dire dans les entreprises plus petites : "mais si je brevete mon invention, tout le monde va la copier !"



L'ouverture des portions de fromage est au cœur de la stratégie du groupe Bel.

indicateurs de ce que son exploitation peut rapporter. Dans l'agroalimentaire, "le culte du secret est encore bien ancré" remarque Michel Arnaud, "ce qui traduit un certain manque de maturité du secteur". Mais "les dépôts de brevet continueront de progresser dans l'alimentaire car ce sera, de plus en plus, le meilleur moyen de protéger son territoire". Le nombre de brevets déposés par l'industrie fromagère européenne a augmenté de 30% durant l'année 2003. Et "ce sont les grands leaders qui en déposent le plus" renchérit Maryse Chambre. Signe que si le succès n'est sans doute pas directement corrélé aux dépôts de brevets, ces derniers n'y sont sans doute pas étrangers non plus. ■