

La société FOCO a pour activité le développement et la fabrication de substituts nutritifs destinés à l'industrie alimentaire. Elle a déposé le 14 octobre 1998 un brevet français n° 98 12872 intitulé " Composition et procédé pour économiser les oeufs ou améliorer l'aspect d'un article de pâtisserie ". Ce brevet a été délivré le 29 décembre 2000. La société FOCO est également titulaire d'une demande de brevet européen n° 98 403 050 sous priorité du brevet français et portant sur la même invention.

De janvier 2000 à avril 2003 la société FOCO a fourni à la société LU FRANCE un produit de substitution des oeufs dénommé DINALPLUS-1 réalisé à partir du procédé breveté.

Peu de temps après la dernière commande de la société LU, la société FOCO notait que figurait sur l'emballage de certains produits de la société LU FRANCE la mention " lactose et protéines de lait ". Estimant que ces la présence de ces ingrédients dans le produit en cause reprenait son brevet, la société FOCO envoyait en octobre 2003 un courrier recommandé à la société LU.

Par ordonnance de référé en date du 13 mars 2006 un expert était désigné à la demande de la société FOCO afin d'analyser les produits commercialisés par la société LU. La société LU FRANCE faisait appel de cette décision. La procédure est en cours.

Autorisée par ordonnance du 13 mars 2006, la société LU FRANCE a fait assigner à jour fixe la société FOCO en nullité de son brevet par acte d'huissier délivré le 16 mai 2006 la société LU FRANCE a fait assigner à jour fixe la société FOCO en nullité de son brevet. Dans ses dernières conclusions signifiées le 22 septembre 2006, la société LU FRANCE demande au tribunal de dire que l'utilisation du blanc d'oeuf en poudre est largement décrite antérieurement au dépôt du brevet pour la réalisation de pâtisseries et à titre de substitut d'oeufs entiers et que cette caractéristique est dépourvue d'activité inventive, qu'il s'agit d'une découverte non brevetable, de juger que le brevet est nul pour insuffisance de description de sa revendication 2 et des revendications 3 à 7 dépendantes de celle-ci, de dire que les revendications 1 et 4 à 12 sont nulles pour absence de nouveauté, de dire que l'ensemble des revendications sont nulles pour absence d'activité inventive, en tout état de cause de constater que l'utilisation du lactose et de protéine de lait n'entre pas dans le champ du brevet français, de dire que le lactose et les protéines de lait n'ont jusqu'à preuve du contraire aucun rapport avec la poudre de blanc d'oeufs, de dire que la société FOCO a commis des actes de dénigrement et la condamner en conséquence à lui payer la somme de 100.000 euros à titre de dommages et intérêts, de constater que la société FOCO en assignant en référé afin d'obtenir une expertise a commis un abus manifeste de procédure et la condamner à lui payer la somme de 100.000 euros à ce titre, d'ordonner dans les 8 jours de la signification du jugement l'inscription du jugement sur les registres de l'INPI, d'ordonner la publication du jugement aux frais de la société FOCO dans 5 revues professionnelles au choix du demandeur étant entendu que le coût de ces insertions ne pourra excéder les 30.000 euros H.T. et de condamner la société FOCO à lui payer la somme de 10.000 euros H.T. sur le fondement de l'article 700 du nouveau Code de procédure civile.

Dans ses dernières conclusions signifiées le 28 septembre 2006 la société FOCO demande de débouter la société LU FRANCE de ses demande et de la condamner au paiement de la somme de 20.000 euros sur le fondement de l'article 700 du nouveau Code de procédure civile.

I - Sur la portée du brevet :

L'invention est intitulée " Composition et procédé pour économiser les oeufs ou améliorer l'aspect d'un article de pâtisserie ". Elle a pour objet un procédé de préparation d'articles de biscuiterie et similaires permettant d'économiser la quantité d'oeufs employée et/ou améliorer l'aspect de ces articles ainsi que des préparations conçues à cet effet.

Le breveté expose que les oeufs entiers utilisés dans la pâtisserie ont plusieurs fonctions, ils montent au battage et à la cuisson au four. La montée au battage est due à la viscosité de l'oeuf et la montée à la cuisson est due à la coagulation des protéines de l'oeuf. C'est pourquoi pour économiser les oeufs les biscuitiers ont utilisé des épaississants (des gommés végétales) pour obtenir la première fonction et ont ajouté des protéines (notamment du lait écrémé) pour obtenir la seconde. Cependant l'ajout de ces éléments ne permet pas d'économiser plus de 7 % de la quantité d'oeufs de la préparation sans dégradation de la qualité du produit. Etait également recherché un procédé et des produits améliorant l'aspect du produit final.

L'invention consiste en un procédé de préparation d'articles de biscuiterie avec une préparation de base composée d'oeufs entiers mais dont une partie des oeufs entiers a été remplacée par une composition comprenant du blanc d'oeufs en poudre pulvérisé, soit en totalité soit mélangé avec d'autres produits tels des protéines, de l'amidon, du lactosérum etc...

Elle permet une économie qui peut aller jusqu'à 20 % des oeufs entiers tout en améliorant la qualité du produit final. De plus la montée au battage et à la cuisson est supérieure à celle obtenue avec des oeufs entiers uniquement. Enfin, le procédé et la préparation comportent d'autres avantages comme des facilités de stockage, des facilités de mise en oeuvre, une réduction des risques de contamination bactérienne. Enfin, la composition comprenant du blanc d'oeuf est d'autant plus efficace que la granulométrie est plus fine, inférieure à 63 μm pour 60 % au moins des particules et de préférence inférieure à 40 μm .

Le brevet se compose à cette fin de 12 revendications dont la teneur suit :

1. Procédé de préparation d'un article de biscuiterie dont la préparation de base utilise des oeufs entiers ou des mélanges de blancs et de jaune d'oeufs sous forme liquide, à l'exception des biscuits roulés, caractérisé en ce que l'on remplace une partie de la quantité d'oeufs entiers sous forme liquide de la préparation de base nécessaire à obtenir une qualité donnée de l'article de biscuiterie, par une composition comprenant du blanc d'oeuf en poudre pulvérisé, ou en ce que l'on ajoute une telle composition à ladite préparation de base.
2. Procédé selon la revendication 1 caractérisé en ce que le blanc d'oeuf est pulvérisé à une granulométrie inférieure à 63 μm pour 60 % au moins des particules.
3. Procédé selon l'une des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que le blanc d'oeuf est pulvérisé à une granulométrie inférieure à 63 μm pour 80 % au moins des particules.
4. Procédé selon l'une des revendication 1 à 3, caractérisé en ce que la composition comprenant du blanc d'oeuf en poudre pulvérisé contient pondéralement de 5 à 20 % de blanc d'oeuf en poudre.

5. Procédé selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que la composition comprenant du blanc d'oeuf en poudre pulvérisé contient pondéralement de 15 à 50 % de protéines.

6. Procédé selon l'une des revendications 1 à 5 caractérisé en ce que la composition comprenant du blanc d'oeuf en poudre pulvérisé contient en outre pondéralement de 30 à 50 % de glucides de type amidon.

7. Procédé selon l'une des revendications 1 à 6 caractérisé en ce que la composition comprenant du blanc d'oeuf en poudre pulvérisé contient en outre de 15 à 25 % de lactosérum et de caséinate sous forme de poudre.

8. Une composition alimentaire en poudre pour le remplacement d'oeufs entiers caractérisée en ce qu'elle comprend pondéralement :

- de 8 à 20 % de blanc d'oeuf,

- de 20 à 40 % de protéines,

- des glucides et

en ce que le blanc d'oeuf est pulvérisé à une granulométrie inférieure à 63 µm pour 60 % au moins des particules.

9. Une composition alimentaire en poudre selon la revendication 8 comprenant :

Farine de pois ; 30 à 40 %

Farine de riz ; 22 à 30 %

Blanc d'oeuf ; 10 à 14 %

Lactosérum ; 8 à 12 %

Caséinate ; 8 à 10 %

Amidon de maïs ; 7 à 9 %

10. Une composition alimentaire en poudre selon la revendication 8 ou 9 caractérisée en ce que au moins 80 % des différents constituants sont pulvérisés à une granulométrie sensiblement identique.

11. Utilisation d'une composition alimentaire en poudre pour le remplacement d'oeufs entiers caractérisée en ce qu'elle comprend pondéralement :

- de 8 à 20 % de blanc d'oeuf,

- de 20 à 40 % de protéines,

- des glucides

pour remplacer une partie des oeufs entiers (jaune et blanc) nécessaires à la préparation d'un article de biscuiterie.

12. Utilisation d'une composition alimentaire en poudre. Telle que définie à l'une des revendications 8 à 10 pour remplacer une partie des oeufs entiers (jaune et blanc) nécessaires à la préparation d'un article de biscuiterie.

- Sur la validité du brevet :

La société LU France soutient en premier lieu qu'il n'y a pas d'invention mais qu'il s'agit d'une découverte non brevetable. Puis elle soulève la nullité du brevet qui lui est opposé pour insuffisance de description de ses revendications 2 à 7, absence de nouveauté des revendications 1 et 4 à 12 et absence d'activité inventive de l'ensemble des revendications.

1) Sur l'existence d'une invention :

La société LU France estime qu'il n'y a pas d'invention, que l'utilisation du blanc d'oeuf en poudre était déjà connue même si elle n'avait pas fait l'objet d'un brevet et qu'au plus la

société FOCO a constaté que dans les formules antérieures utilisant du blanc d'oeuf on utilisait moins d'oeufs entiers, qu'il s'agit d'une découverte et que cette découverte n'est pas brevetable.

Aux termes des dispositions de l'article L. 611-10 du Code de la propriété intellectuelle :

" 1. Sont brevetables les inventions nouvelles impliquant une activité inventive et susceptibles d'application industrielle.

2. Ne sont pas considérées comme des inventions au sens du présent alinéa du présent article notamment :

a) les découvertes ainsi que les théories scientifiques et les méthodes mathématiques ; (...)

L'article L. 611-15 dispose " Une invention est considérée comme susceptible d'application industrielle si son objet peut être fabriqué ou utilisé dans tout genre d'industrie, y compris l'agriculture ".

Le tribunal constate que le brevet litigieux enseigne une composition et un procédé destiné à la fabrication industrielle d'articles de biscuiterie.

En l'espèce, la substitution de blanc d'oeuf en poudre à des oeufs entiers a un double effet technique, celui d'améliorer le volume du biscuit et celui d'économiser des oeufs entiers.

Ainsi, cette invention ne peut être qualifiée de découverte non susceptible d'être brevetée au sens de l'article L. 611-10 précité du Code de la propriété intellectuelle.

2) Sur l'insuffisance de description :

La société LU France soulève l'insuffisance de description des revendications 2 à 7. Elle fait valoir que l'un des éléments essentiels de l'invention est le fait que l'on utilise du blanc d'oeuf pulvérisé et plus particulièrement à une granulométrie inférieure à 63 µm pour 60 % au moins des particules. Or les mesures de granulométrie sont très compliquées et un tiers ne peut pas savoir s'il reproduit ou non cette caractéristique très précise de l'invention.

Il ressort cependant des pièces produites que l'homme du métier, en l'espèce le pâtissier industriel ou l'ingénieur agro-alimentaire, sait mesurer la granulométrie d'une poudre notamment en employant la méthode du tamisage.

La société LU France soutient encore que la seconde caractéristique essentielle de l'invention est le remplacement d'une " partie de la quantité d'oeuf entier (...) par une composition comprenant du blanc d'oeuf en poudre pulvérisé ". Selon elle la terminologie employée est vague de sorte que l'homme du métier serait dans l'incapacité de savoir quelle quantité d'oeufs il convient de remplacer et par quoi elle doit être remplacée, du blanc d'oeuf en poudre ou des compositions plus complexes telles que celle qui font l'objet des sous revendications.

Le tribunal constate que cet argument se rapporte à la revendication 1 du brevet laquelle n'est pas arguée de nullité pour insuffisance de description.

Il convient en conséquence au vu de ces éléments de rejeter la demande de nullité du brevet de ce chef.

II - Sur le défaut de nouveauté :

1) Sur la revendication 1

La société LU France soutient que la revendication 1 du brevet selon laquelle une partie

des oeufs entiers de la préparation de base est remplacée par une préparation comprenant du blanc d'oeuf en poudre pulvérisé est déjà connue de l'état de la technique eu égard à la propre analyse de la défenderesse telle qu'elle ressort de sa lettre à l'OEB du 13 juillet 2005 dans laquelle sont cités les brevets US-A-3 864 500, US-A-4 120 986 et FR-A-2 589 680 et eu égard aux antériorités que constituent ces brevets. Elle oppose également la demande de brevet international WO 0019843.

Cette demande de brevet a été déposée le 1^{er} octobre 1999 et avait fait l'objet d'une demande provisoire le 1^{er} octobre 1998. Le brevet de la société FOCO a été déposé le 14 octobre 1998, soit postérieurement à la demande provisoire. Il en résulte que cette demande de brevet est pertinente au regard de l'appréciation de la nouveauté du brevet litigieux.

Il ressort des dispositions de l'article L. 611-11 du Code de la propriété intellectuelle que pour être comprise dans l'état de la technique et privée de nouveauté, l'invention doit se trouver toute entière et dans une seule antériorité au caractère certain avec les éléments qui la constituent, dans la même forme, le même agencement et le même fonctionnement en vue du même résultat technique ;

La société FOCO fait valoir qu'il n'existe aucune antériorité de toutes pièces de son invention, notamment que le brevet US-A-3 864 500 utilise, outre la poudre de blanc d'oeuf, du remplaçant de jaune d'oeuf alors que sa préparation est dénuée de jaune d'oeuf. Le brevet US-A-3 864 500 décrit, selon la défenderesse elle-même, " Un substitut d'oeuf entier, utilisé dans la fabrication de biscuits et comprenant 20 % de blancs d'oeuf en poudre, du caséinate de sodium et de 22 à 55 % de protéines ". Ainsi, dans la traduction partielle produite au tribunal il est mentionné colonne 2 lignes 43 à 60 que " suivant ce que l'on souhaite (...) de l'albumine d'oeuf séché, (...) peuvent être utilisés avec le substitut de jaune d'oeuf selon l'invention pour former un remplaçant de jaune d'oeuf ou un remplaçant d'oeuf entier " et colonne 5 lignes 44 à 50 que " L'albumine d'oeuf et de préférence la poudre d'oeuf entier, peut être ajouté pour obtenir un substitut d'oeuf entier. "

Le tribunal constate que chacune de ces deux inventions a pour objet de remplacer les oeufs entiers et qu'elles y parviennent toutes deux en utilisant notamment du blanc d'oeuf en poudre. La revendication 1 du brevet de la société FOCO décrit une composition comprenant du blanc d'oeuf en poudre et non une composition formée exclusivement de blanc d'oeuf en poudre. Il résulte d'ailleurs des revendications suivantes que la composition comprend également des protéines. Ainsi, l'argument selon lequel la préparation du brevet US-A-3 864 500 serait différente en ce qu'il comprend également du remplaçant de jaune d'oeuf est inopérant.

Le brevet US-A-4 120 986 décrit, selon la société FOCO, " un substitut d'oeuf entier, utilisé pour la fabrication de biscuits et comprenant de 10 % à 20 % de blanc d'oeuf en poudre, de l'amidon, des farines de soja, de sésame ou de maïs. " Dans la traduction partielle produite par la société LU France il est ainsi mentionné colonne 4 lignes 33 à 41 " Selon ce que l'on désire et en fonction du produit, (...) de l'albumine d'oeuf séché (...) peuvent être utilisés avec une base de remplaçant d'oeuf entier. Le remplaçant d'oeuf entier peut être utilisé pour remplacer complètement ou partiellement des oeufs dans les gâteaux levés à la levure. "

Ce brevet, de même que le précédent a pour objet de remplacer des oeufs entiers par, notamment de la poudre de blanc d'oeuf ainsi que par d'autres composants. Le principe

est donc bien, de même que dans la revendication 1 du brevet FOCO de substituer des oeufs entiers par une composition comprenant notamment du blanc d'oeuf en poudre. Enfin le brevet WO 0019843 est relatif aux produits concentrés d'oeuf qui maintiennent les caractéristiques fonctionnelles des oeufs entiers. Dans la traduction partielle produite aux débats il est indiqué que le " composant liquide particulière préféré comprend de l'albumine (blanc d'oeuf) particulière séché ". L'objet de cette invention est donc notamment de remplacer des oeufs entiers par une composition comprenant du blanc d'oeuf en poudre.

Il résulte de ces éléments que la revendication 1 du brevet FOCO est contenue toute entière dans les deux premiers brevets cités ainsi que dans la demande de brevet WO 0019843.

Il convient en conséquence d'annuler la revendication 1 pour défaut de nouveauté.

2) Sur les revendications 2 et 3

La société LU France fait valoir que ces revendications sont également nulles pour défaut de nouveauté en s'appuyant sur la demande de brevet WO 0019843.

Les revendications 2 et 3 enseignent la granulométrie des poudres.

La traduction partielle de la demande de brevet WO 0019843 ne mentionne pas cet aspect de la préparation.

Il convient en conséquence de rejeter la demande de nullité de la revendication 2 du brevet FOCO pour défaut de nouveauté.

3) Sur la revendication 4

La société LU France fait valoir que cette revendication est également nulle pour défaut de nouveauté en s'appuyant sur le brevet US-A-3 864 500 et WO 0019843 et sur la demande de brevet WO 0019843.

La revendication 4 enseigne que la composition comprend pondéralement 5 % à 20 % d'oeuf en poudre.

Le brevet US-A-3 864 500 enseigne que la proportion de blanc d'oeuf en poudre est de l'ordre de 20 %.

Il convient en conséquence d'annuler la revendication 4 du brevet FOCO pour défaut de nouveauté.

4) Sur la revendication 5

La société LU France soutient que cette revendication est nulle pour défaut de nouveauté en ce qu'elle est contenue dans plusieurs antériorités dont le brevet US-A-3 864 500, le brevet FR-A-2 589 680 et sur la demande de brevet WO 0019843.

La revendication 5 enseigne que la composition contient pondéralement 15 % à 50 % de protéines.

Le brevet US-A-3 864 500 enseigne que la composition comprend 25 à 55 % de protéines et le brevet FR-A-2 589 680 enseigne que la composition comprend au moins 40 % de protéines.

Les pourcentages mentionnés dans deux brevets sont différents de ceux indiqués dans le brevet litigieux. Cependant, il y a lieu de noter que le brevet ne comporte aucune explication sur le choix de ce pourcentage. L'intérêt de cette différence n'est donc pas démontré.

Il convient en conséquence de constater que la revendication 5 du brevet FOCO est contenue toute entière dans les brevets précités et de l'annuler pour défaut de nouveauté.

5) Sur la revendication 6

La société LU France estime que cette revendication est dépourvue de nouveauté en opposant le brevet US-A-4 120 986, le brevet US-4 752 484, le brevet US-A-3 864 500 et sur la demande de brevet WO 0019843.

La revendication 6 du brevet litigieux enseigne que la composition comprend en outre 30 % à 50 % de glucides de type amidon.

Les traductions partielles produites du brevet US-A-4 120 986 et de la demande de brevet WO 0019843 ne mentionnent pas l'addition d'amidon. Ces brevets ne peuvent donc être opposés à la revendication 6 du brevet FOCO dont il ne détruisent pas la nouveauté.

Quant aux brevets US-4 752 484 et US-A-3 864 500 leur traduction de la partie pertinente qui mentionnerait la présence de glucides ou d'amidon n'est pas produite. Ils ne peuvent donc être utilisés comme antériorité de la revendication 6.

Il convient en conséquence de rejeter la demande de nullité de la revendication 6 du brevet FOCO pour défaut de nouveauté.

6) Sur la revendication 7

La société LU France soulève la nullité de cette revendication en opposant les brevets US-A-3 864 500, FR-2 589 680, US 4 526 799, GB 2 120 522 et sur la demande de brevet WO 0019843.

La revendication 7 du brevet FOCO enseigne que la composition comprend en outre de 15 % à 25 % de lactosérum et de caséinate sous forme de poudre.

Aucun des brevets cités comme antériorités, en tout cas leur traduction pour ceux rédigés en anglais, ne mentionne de lactosérum dans la composition. Il en est de même en ce qui concerne le caséinate. En revanche le brevet FR-2 589 680 mentionne bien que l'on peut ajouter dans la composition du caséinate. Il n'en indique cependant pas les proportions.

Ces brevets ne peuvent en conséquence pas détruire la nouveauté de la revendication 7 du brevet FOCO.

7) Sur la revendication 8

La société LU France soutient que cette revendication est dépourvue de nouveauté car contenue dans les brevets US-A-3 864 500, FR-2 589 680, US-4 752 484, US 4 526 799 et GB 2 120 522.

La revendication 8 du brevet litigieux enseigne que la composition contient pondéralement 8 % à 20 % de blanc d'oeuf, de 20 % à 40 % de protéines, des glucides et que le blanc d'oeuf est pulvérisé à une granulométrie inférieure à 63 µm pour 60 % au moins des particules.

Aucun des brevets produits ou en tout cas la partie qui en est traduite ne contient toute entière cette revendication.

Il convient en conséquence de rejeter la demande de nullité pour défaut de nouveauté.

8) Sur la revendication 9

La société LU France soulève la nullité de cette revendication pour défaut de nouveauté en opposant les brevets US 4 526 799 et GB 2 120 522.

La revendication 9 enseigne une composition alimentaire en poudre comprenant 6 éléments dans des proportions précises.

La traduction partielle produite de ces brevets ne montre pas qu'ils contiennent cette revendication toute entière.

Il convient en conséquence de rejeter la demande de nullité pour défaut de nouveauté.

9) Sur la revendication 10

La société LU France soulève la nullité de cette revendication pour défaut de nouveauté en opposant les brevets US 4 526 799 et GB 2 120 522.

Cette revendication enseigne une composition alimentaire en poudre selon les revendications 8 ou 9 dont au moins 80 % des constituants sont pulvérisés à une granulométrie sensiblement identiques.

La traduction partielle produite de ces brevets ne montre pas qu'ils contiennent cette revendication toute entière.

Il convient en conséquence de rejeter la demande de nullité pour défaut de nouveauté.

10) Sur la revendication 11

La société LU France estime que cette revendication est nulle pour défaut de nouveauté car elle est contenue dans les brevets US-A-3 864 500, FR-2 589 680, US-4 752 484, US 4 526 799 et GB 2 120 522.

La revendication 11 enseigne l'utilisation d'une composition alimentaire en poudre comprenant 8 à 20 % de blanc d'oeuf, 20 à 40 % de protéines et des glucides pour remplacer une partie des oeufs entiers nécessaire à une préparation.

Aucun des brevets opposés ne comprend à l'identique cette composition en poudre.

Il convient en conséquence de rejeter la demande de nullité pour défaut de nouveauté.

11) Sur la revendication 12

La société LU France soulève la nullité de cette revendication pour défaut de nouveauté en opposant les brevets US 4 526 799 et GB 2 120 522.

Cette revendication enseigne l'utilisation d'une composition alimentaire en poudre telle que définie à l'une des revendications 8 à 10 pour remplacer une partie des oeufs entiers. La traduction partielle produite de ces brevets ne montre pas qu'ils contiennent cette revendication toute entière et ce d'autant plus que les revendications 8 à 10 n'ont pas été antériorisées par ces brevets.

Il convient en conséquence de rejeter la demande de nullité pour défaut de nouveauté.

III - Sur l'absence d'effet technique décrit :

La société LU fait valoir spécifiquement pour l'utilisation de lactosérum mais également d'une façon générale que les revendications du brevet ne sont supportées par aucun effet technique décrit.

Aux termes des dispositions de l'article L. 612-6 du Code de la propriété intellectuelle " Les revendications définissent l'objet de la protection demandée. Elles doivent être claires et concises et se fonder sur la description. "

En l'espèce les revendications 6 et 7 du brevet qui enseignent que l'on peut ajouter aux blancs d'oeufs en poudre un certain pourcentage d'amidon, de lactosérum ou encore de caséinate ne sont supportées dans la partie descriptive du brevet par aucun effet technique

particulier que l'ajout de ces différentes matières aurait pour but de créer, que ce soit pour économiser des oeufs entiers ou pour améliorer l'apparence du produit final.

Il en est de même pour ce qui est de la revendication 8 qui reprend les enseignements des revendications précédentes en les fusionnant et qui mentionne donc la présence de blancs d'oeufs, de protéines et de glucides dans certaines proportions sans que cette revendication soit supportée dans la partie descriptive du brevet. Certes la nécessité d'une certaine granulométrie du blanc d'oeuf en poudre est ici répétée mais elle ne peut avoir un effet spécifique autre que celui qui figure des revendications 2 et 3 du brevet.

La revendication 11 du brevet enseigne l'utilisation de la composition figurant à la revendication 8 et de même que celle ci elle n'est pas supportée par la partie descriptive du brevet.

Enfin les revendications 9, 10 et 12 qui sont dans la dépendance des revendications 8, 9 et 10 et qui ont été annulées, seront également annulées.

IV - Sur le défaut d'activité inventive :

1) Sur la revendication 2

La société LU France fait valoir que la revendication 2 est nulle pour défaut d'activité inventive. Selon elle le brevet ne contient pas d'exemple qui mettrait en évidence l'intérêt d'utiliser la farine broyée à la granulométrie indiquée. L'exemple 2 du brevet FOCO montre au contraire que les génoises obtenues par la mise en oeuvre de l'invention sont comparables à celles obtenues lorsqu'il n'est pas ajouté de blanc d'oeuf en poudre.

La société FOCO ne répond pas sur ce point précis car elle estime que s'agissant d'une sous revendication de la revendication 1 qui est valable, elle est également valable.

La revendication 2 enseigne que 60 % des particules du blanc d'oeuf est pulvérisé à une granulométrie inférieure à 63 µm.

Aux termes des dispositions de l'article L. 611-14 du Code de la propriété intellectuelle " Une invention est considérée comme impliquant une activité inventive si, pour un homme du métier, elle ne découle pas d'une manière évidente de l'état de la technique. (...) "

En l'espèce, l'homme du métier est un pâtissier industriel ou un ingénieur agroalimentaire.

Aucun document n'est produit par la société LU France qui établirait que l'homme du métier a perçu l'importance de la granulométrie du blanc d'oeuf en poudre pour obtenir le résultat recherché par la société FOCO, soit, outre une économie d'oeufs entiers, un aspect visuel de la pâtisserie amélioré par rapport à un biscuit qui ne comporterait pas notamment cette granulométrie, le biscuit se développant de façon plus importante lorsque le procédé est mis en oeuvre. Dans tous les brevets antérieurs cités il n'est nullement question de cet effet technique.

De plus, contrairement aux affirmations de la société LU France, les exemples cités par la société FOCO dans la partie descriptive de son brevet montrent que les biscuits (brioches ou génoises) faites avec son invention et notamment avec la granulométrie indiquée des particules, se développent plus que les préparations classiques ou faites sans le blanc d'oeuf pulvérisé.

Il convient en conséquence de rejeter la demande de nullité de la revendication 2 pour défaut d'activité inventive.

2) Sur la revendication 3

La revendication 3, qui est dans la dépendance des revendications 1 et 2, est similaire à la revendication 2 en ce qu'elle concerne la granulométrie des particules. Elle en diffère cependant en ce qu'elle enseigne que la granulométrie inférieure à 63 µm concerne 80 % au moins des particules.

De même que pour la revendication précédente, il n'est pas établi par la société LU France que l'homme du métier avait perçu ou décrit l'intérêt de la granulométrie dans ce type de préparation et de procédé.

V - Sur les demandes indemnitaires de la société LU France :

La société LU France estime que la procédure américaine qui a abouti au retrait du brevet demandé sur la base du brevet français a démontré que ce brevet était manifestement nul, qu'elle est victime de harcèlement de la part de la société FOCO et que la demande d'expertise introduite devant le juge des référés est un abus de procédure.

Outre le fait que le retrait de la demande de brevet aux Etats Unis ne peut être considéré comme induisant que ce brevet était nul dans toutes ses revendications, force est de constater qu'en l'espèce le tribunal ne l'a que partiellement annulé.

Le tribunal constate de plus que la présente procédure a été introduite par la société LU France et non par la société FOCO et qu'il appartenait à la société LU France de solliciter une indemnisation dans le cadre de la procédure d'expertise introduite par la société FOCO si elle le souhaitait.

Enfin, aucune pièce n'est produite à l'appui du harcèlement dont se plaint la demanderesse.

Il convient en conséquence de débouter la société LU France de l'ensemble de ses demandes.

VI - Sur l'article 700 :

La société FOCO sollicite le paiement de la somme de 20.000 euros sur le fondement de l'article 700 du nouveau Code de procédure civile.

Il serait inéquitable de laisser à sa charge les sommes exposées par elle et non comprises dans les dépens. Il lui sera en conséquence alloué la somme de 10.000 euros de ce chef.

PAR CES MOTIFS :

Le Tribunal, statuant en audience publique, par jugement contradictoire et en premier ressort,

Annule les revendications 1, 4 et 5 du brevet n° 98 12872 pour défaut de nouveauté,

Annule les revendications 6 à 12 du brevet pour absence d'effet technique décrit,

Déboute la société LU France de sa demande de nullité des revendications 2 et 3 du brevet n° 98 12872,

Condamne la société LU France à payer à la société FOCO la somme de 10.000 euros au titre de l'article 700 du Nouveau Code de Procédure Civile.

Rejette toutes autres demandes.

Condamne la société LU France aux dépens qui seront recouverts conformément aux dispositions de l'article 699 du Nouveau Code de Procédure Civile.