



Daco France  
8, rue Luigi Galvani  
92160 Antony

Messieurs François Lafforgue  
& Alexandre Faro  
Avocats  
TTLA Paris  
29, rue des Pyramides  
75001 – Paris

A Antony, le 26 juillet 2023

**Par courrier recommandé avec accusé de réception n°1A20333232152**

Objet : Réponse à votre courrier du 26 juin 2023

Chers Maîtres,

Nous revenons vers vous dans le prolongement de votre courrier du 26 juin dernier, qui a retenu toute notre attention et aux termes duquel vous nous signaliez avoir constaté que l'emballage de l'une de nos références « *Noisettes décortiquées 100g* » de la gamme « *cuisine DACO BELLO* » ne serait pas conforme aux dispositions du Code de l'environnement, ce qui constituerait selon vous une pratique commerciale trompeuse.

Compte tenu de l'importance fondamentale des causes que défendent les associations que vous représentez, et des engagements qui sont de longue date ceux de DACO FRANCE, nous tenons à apporter une réponse détaillée à votre courrier.

Notre société est en effet une entreprise familiale, à taille humaine. Le succès de son activité, depuis aujourd'hui près de 50 ans, repose entièrement sur la relation de confiance bâtie avec ses clients et consommateurs fondée sur une exigence stricte de garantie de qualité, tant de ses produits que de ses emballages.

DACO FRANCE est d'ailleurs labellisée PME+, label mettant en avant les PME françaises « *ayant des pratiques éthiques et responsables* » après réalisation d'un audit annuel par Ecocert Environnement, et ce notamment pour ses efforts en matière de conception de ses emballages :

**L'expert des fruits secs depuis 1974**



## DACO FRANCE

Bonnes Pratiques agriculture durable achats responsables, pédagogie consommateur local/vie locale emission co2 Emballage eco conception

8 Rue Luigi Galvani 92160 Antony

Téléphone : 01 40 96 29 29

Site Internet : <http://www.dacobello.fr>

- Agriculture Durable : Co-fondation de la

- **Eco conception** : Une partie des emballages ont été changés pour des emballages éco conçus. Travail sur des emballages en plastique mono-matériau recyclable et sur des emballages à base de papier à plus de 51%.

(Source : <https://www.label-pmeplus.fr/les-pmeplus/> - page 4)

Cette démarche éthique et environnementale est un travail de longue haleine, et DACO FRANCE travaille continuellement à l'amélioration de ses produits comme de ses emballages.

Nous nous efforçons de concevoir des emballages adaptés à l'usage et à la quantité de produit, comme c'est le cas depuis plus de 10 ans avec le lancement de nos gammes snacking.

A ce jour, les produits de la gamme des aides culinaires du format de 100g à 250g dont font partie les noisettes visées par votre courrier sont emballés dans des sachets identiques aux dimensions uniques avec nos outils industriels de conditionnement existants sous le format Doypack.

Les différences de remplissage de ces sachets sont donc la conséquence des densités variables des différents produits concernés. En effet, les noisettes ont une masse volumique plus faible, tandis qu'à l'inverse, d'autres produits de la gamme remplissent davantage les sachets. Le choix des poids net des références répond en outre à des codes de conditionnement du marché (usages et attentes des consommateurs concernant le prix de vente).

Ajoutons cependant que la quantité de produit vendue figure systématiquement sur l'emballage, afin que les différences de densité ne puissent pas induire en erreur les consommateurs dans leurs choix en magasin.

Bien conscients de la problématique de ces emballages devant être adaptés au volume et à la densité de certaines références, et comme nous l'indiquions déjà dans notre communiqué du 27 juin dernier, nous avons d'ores et déjà défini plusieurs mesures correctives dont la mise en œuvre est en cours, et qui seront pleinement appliquées à court terme :

- Dans un premier temps, nous avons déjà entrepris de réduire la hauteur des sachets de notre gamme aides culinaires au format XL (références avec un grammage équivalent ou supérieur à 275g) de **quatre centimètres**. Les nouveaux emballages sont déjà en cours d'approvisionnement en magasins ;

## L'expert des fruits secs depuis 1974



- Dans un second temps, nous sommes précisément **en cours d'actualisation de notre outil industriel**, et avons entrepris de nous équiper d'une ligne de conditionnement supplémentaire qui nous offrira plus de flexibilité sur les formats de sachets et par conséquent sur leur niveau de remplissage.

A court terme, les premiers essais industriels concernant la référence « *noisettes décortiquées 100g* » à partir d'une adaptation technique de l'outil industriel actuel, nous permettent d'estimer un taux de vide réduit à 30% (cf Annexe 1 pour le détail du calcul) étant précisé que sur ce format, et pour votre parfaite information, nous avons des contraintes industrielles tenant au fait qu'un tiers de la hauteur du sachet est nécessaire pour réaliser la soudure et y injecter l'azote pour la conservation du produit, comme confirmé par le fabricant de machine d'emballage dont nous vous joignons en Annexe 2, à titre confidentiel, la teneur de son courriel accompagné des cyanographes concordés (plans de bobine) des formats équipant notre machine.

Ce changement de format d'emballage, pour lequel nous prévoyons de surcroît l'utilisation d'un nouveau matériau éco-responsable et recyclable interviendra au courant du premier semestre 2024.

Nous pouvons donc vous assurer que, conformément à nos engagements RSE, nous allons continuer notre travail visant à limiter autant que possible l'empreinte environnementale de notre activité, et vous confirmons que, grâce aux mesures correctives évoquées plus avant, l'incohérence de certains de nos packagings est bien en cours de résolution.

Sachez que toutes nos équipes sont mobilisées à cet effet.

Nous espérons que ces informations répondront à vos demandes, et restons naturellement à votre entière disposition pour vous apporter toute information complémentaire.

Enfin, nous avons bien évidemment informé notre conseil habituel, Maître Tehani Goy, associée du Cabinet Joffe & Associés, de la situation laquelle se tient également à votre disposition pour échanger.

Nous vous prions, chers Maîtres, de bien vouloir agréer l'expression de notre considération la meilleure.

Michel Abitbol  
Président Directeur Général

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Abitbol'.

**L'expert des fruits secs depuis 1974**