

Carambar & CO
9 rue Maurice Mallet
92130 Issy-les-Moulineaux

Cabinet TTLA PARIS
A l'attention de Maitres Alexandre FARO
et François LAFORGUE
29 rue des Pyramides
75001 Paris

Issy les Moulineaux, le 20 juillet 2023

Courrier : réponse à mise en demeure du 26 juin 2023

Par LRAR

Chers Maîtres,

Nous faisons suite à votre lettre du 26 juin 2023 aux termes de laquelle les associations Foodwatch France et Zero Waste France que vous représentez, entendent mettre en demeure Carambar & Co de cesser la commercialisation du produit « Batna Krema » dans son conditionnement actuel ou d'adapter le conditionnement de ce produit à la taille réelle de l'aliment qu'il contient.

Nous comprenons que vos clientes reprochent à notre produit « Batna » un conditionnement et un emballage surdimensionnés, contenant une quantité significative de « vide ».

En premier lieu, il est important de noter que nous sommes soumis à diverses contraintes techniques. Ainsi, un espace est nécessaire pour le bon déroulement de notre processus industriel décrit ci-dessous.

En termes de méthode, nos sachets sont aplatis sur nos lignes de conditionnement avant leur mise en caisse afin d'avoir assez d'espace dans le sachet pour que les bonbons puissent se répartir correctement sans éclatement du sachet. Le scellage d'un paquet de bonbons implique également de maintenir une zone de tête vide afin de réaliser un scellage optimal sans abîmer les produits contenus. D'ailleurs, cette méthode nous permet de remplir au maximum les caisses de remplissage de transport de nos produits et de réduire la quantité et le volume de nos emballages au global.

Pleinement conscients du rôle que nous avons à jouer, nous réalisons des travaux de recherches depuis plusieurs années sur le sujet des plastiques. Nous proposons notamment, pour certains produits de nos gammes, des sachets constitués à 70% de papier. Concernant notre produit BATNA, nous ne le proposons pas encore en sachet à 70% de papier car la recette historique du produit (contenant du lait) est plus sensible que les autres en termes de conservation, mais nous continuons à chercher des solutions en ce sens.



Nous sommes également engagés à réduire nos emballages plastiques de 20% sur l'ensemble de notre groupe d'ici à 2025, conformément aux dispositions de la loi AGECE.

Nous avons déjà réduit de -13% nos consommations de plastique entre 2018 et 2022 sur la marque KREMA, et comptons accélérer afin d'aller au-delà des obligations réglementaires.

En second lieu, d'un point de vue purement juridique, le conditionnement de notre produit serait, selon vos clientes, contraire aux dispositions de l'article R. 543-44 1°, a) et b) du Code de l'environnement. Or, ces dispositions ne font aucunement référence à la pratique visée dans votre courrier, à savoir du « suremballage », entendue comme « un emballage trop volumineux pour une petite quantité d'aliment » selon Foodwatch et Zero Waste. Nous considérons ainsi que vos clientes adoptent une interprétation extensive de ce texte, qui d'une part, ne définit pas la notion de « suremballage » et d'autre part, n'en sanctionne pas la pratique.

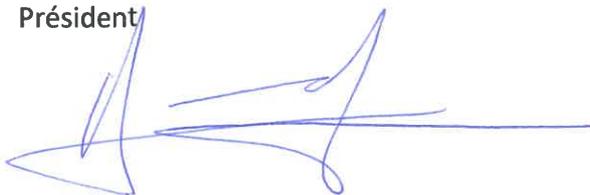
S'agissant d'une prétendue pratique commerciale trompeuse au regard de l'article L. 121-2 du Code de la consommation, nous considérons également que cette critique est dépourvue de fondement. En effet, les informations relatives aux volumes et à la quantité sont indiquées de manière parfaitement claire, conformément à la réglementation, permettant au consommateur d'effectuer un choix éclairé lors de son achat.

Les modalités d'affichage des prix permettent également d'informer clairement le consommateur, comme l'a confirmé le ministre de l'Économie à l'occasion d'une réponse à l'Assemblée nationale au sujet du suremballage¹.

Pour revenir sur le fond, la question de l'emballage fait partie intégrante de nos priorités et de notre feuille de route RSE, et se traduit par des ressources dédiées et des moyens importants que nous nous efforçons de déployer depuis la création de notre groupe en 2017.

Nous vous prions de croire, chers Maîtres, en l'expression de nos salutations distinguées.

Marc AUCLAIR
Président



¹ A l'occasion d'une question d'un député au sujet de la pratique du suremballage le 7 septembre 2021, le ministre de l'Économie a indiqué que « les règles d'information des consommateurs sur les prix permettent aux consommateurs, en France, de ne pas se laisser abuser. En effet, l'arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l'information du consommateur sur les prix, et l'arrêté du 16 novembre 1999 relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés, obligent le professionnel à informer les consommateurs, non seulement de la somme totale toutes taxes comprises qu'ils devront effectivement payer, mais aussi du prix rapporté à l'unité de mesure. L'indication du prix à l'unité de mesure d'un produit permet au consommateur la comparaison du coût à l'unité des produits et le coût du même produit au kilogramme ou au litre et doit être de lecture facile afin de lui permettre d'effectuer un achat en toute connaissance de cause ».





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 eco conçus. Travail sur des emballages en plastique mono-matériau recyclable et sur des emballages a base de papier a 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.

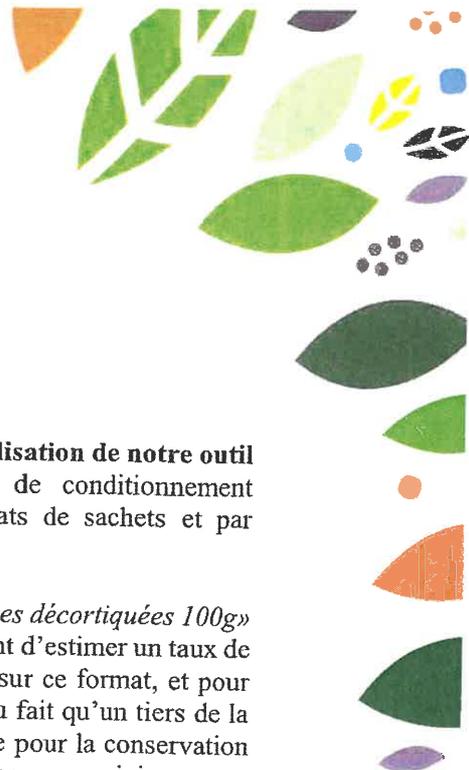
Les différences de remplissage de ces sachets sont donc la conséquence des densités variables des différents produits concernés. En effet, les noisettes ont une masse volumique plus faible, tandis qu'à l'inverse, d'autres produits de la gamme remplissent davantage les sachets. Le choix des poids net 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

Emballages "pleins de vide": Herta se défend

La marque Herta a défendu mercredi les procédés de remplissage de ses barquettes de lardons, après la mise en demeure des associations Foodwatch et Zero Waste France à l'encontre de cinq marques accusées de vendre des produits "pleins de vide".

Mardi, les deux associations avaient annoncé avoir mis en demeure cinq grandes marques (Carambar, Herta, Côte d'Or, Daco Bello, Rana) pour qu'elles changent le conditionnement de produits qu'elles commercialisent, jugé surdimensionné par rapport au contenu, menaçant de saisir la justice en l'absence de réaction.

Leur action se fonde sur les codes de l'environnement et de la consommation: le premier prescrit dans un article que "l'emballage doit être conçu et fabriqué de manière à limiter son volume et sa masse au minimum nécessaire pour assurer un niveau suffisant de sécurité, d'hygiène et d'acceptabilité"; le second donne la définition d'une pratique commerciale trompeuse.

Selon les calculs de Foodwatch et Zero Waste, une barquette d'allumettes de lardons de la gamme sans nitrite de Herta contient 54% de vide.

Dans son communiqué mercredi, Herta "tient à rappeler que les barquettes plastiques sont des garantes de l'intégrité et de la sécurité alimentaire des produits frais" et que "conformément à la réglementation en vigueur, le grammage des allumettes est indiqué en face avant de l'emballage".

La marque ajoute que, la barquette étant transparente, "son niveau de remplissage est donc parfaitement visible pour le consommateur au moment de l'acte d'achat".

Concernant la mise en barquette de ce produit, Herta affirme que la phase de découpe de la viande de porc "doit être opérée à une température négative" pour en faciliter le tranchage. Les allumettes "encore rigides" sont ensuite déposées "de manière aléatoire" dans leur barquette, "ceci a pour effet d'occuper l'intégralité du volume de l'emballage".

"Lors des étapes suivantes, les allumettes, conservées à une température comprise entre 0 et 4°C, retrouvent une certaine souplesse et produisent ainsi un espace libre, non disponible lors de la phase de remplissage", décrit Herta.

"L'étape suivante, visant à sceller l'opercule sur la barquette, implique que les allumettes ne débordent pas sur les bords et ne puissent pas remettre en cause la parfaite étanchéité de l'emballage. Ceci afin d'assurer la conservation du produit et de prévenir un gaspillage inacceptable", affirme encore la marque.

kd/jbo/LyS

Paris, 28 juin 2023 (AFP) –

CABINET TTLA PARIS
A l'attention de Maitres FARO et LAFFORGUE
29, Rue des Pyramides
75001 PARIS

Clamart, le 25 juillet 2023

Par Lettre Recommandée avec AR n° 2C 177 021 3577 0

Ref : Affaire foodwatch et Zero Waste France

Objet : Lettre de réponse à mise en demeure du 26 juin 2023

Maîtres,

Nous vous adressons ce courrier dans le cadre de l'affaire citée en référence en réponse à votre lettre de mise en demeure du 26 juin 2023 relative au conditionnement de notre produit « Carrés noirs noisette entières de Côte d'Or » que vous nous avez adressée dans l'intérêt de l'association foodwatch, d'une part, et de l'association Zero Waste France, d'autre part.

Vous nous indiquez que le conditionnement de notre produit présenterait une quantité significative de vide et ne respecterait pas certaines dispositions du Code de l'environnement et du Code de la consommation.

Nous ne partageons pas votre analyse et nous vous apportons ci-après les éléments de réponse qui vous permettront de comprendre les raisons techniques qui expliquent la présence de cet espace et en quoi l'emballage ne constitue évidemment en rien une présentation fautive sur les caractéristiques de notre produit Côte d'Or.



Cet emballage a été conçu sous sa forme actuelle afin de répondre aux contraintes essentielles d'hygiène, de sécurité, de recyclage et d'acceptabilité aux fins d'assurer :

- **La protection du produit.** La présence de l'espace permet d'assurer l'intégrité physique de l'emballage qui est un emballage souple, sa résistance aux manipulations et aux chocs, et la protection des carrés de chocolat de l'environnement extérieur.

Le fait qu'une certaine quantité d'air soit maintenue à l'intérieur de l'emballage a notamment pour but d'assurer la protection des carrés de chocolat lors des manipulations.

- **Une mise sous emballage des produits dans de bonnes conditions.** La présence de l'espace permet un emballage précis des carrés de chocolat, sans risque de perturbation au cours des différentes étapes de l'ensachage, du scellage ou de la mise en caisses.

En effet, la réservation d'un espace entre les carrés de chocolat se trouvant dans l'emballage et la zone de scellage a pour objectif d'éviter toute proximité des carrés ensachés avec les mâchoires de scellage et de faciliter la préhension automatisée des sachets pour la mise en caisses. Le respect de ces contraintes permet de ne pas endommager les carrés de chocolat par ailleurs sensibles à la température induite par l'opération de scellage et d'éviter des défauts de scellage ou de destruction de produits qui généreraient des déchets de produits et d'emballage que nous voulons éviter aux fins de limiter l'incidence de l'emballage sur l'environnement.

Ce conditionnement a donc été conçu dans le respect de la réglementation applicable en tenant compte des contraintes induites par les caractéristiques de notre produit Côte d'Or.

Par ailleurs, nous ne partageons pas votre analyse quant au fait que le conditionnement de notre produit Côte d'Or constituerait une pratique commerciale trompeuse en ce que sa présentation et son conditionnement induiraient en erreur les consommateurs car elle laisserait présumer que la quantité de produit acheté serait plus significative qu'en réalité.

En effet ce produit présente de manière très visible sur la face avant de son emballage des informations, sous la forme illustrée d'un carré individuel associé à la mention X10. Ce marquage, volontaire de notre part, a pour but de porter à la connaissance du consommateur la quantité exacte de carrés contenue dans le paquet et ce, avant même que l'acte d'achat ne soit réalisé.

A cela s'ajoutent, au dos de l'emballage, des indications sur le poids du produit fini ainsi que le nombre de carrés, permettant, de nouveau, d'informer parfaitement le consommateur lors de l'achat du produit en question.

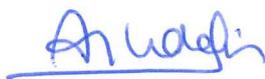
Le nombre de carrés de chocolat contenus dans l'emballage ainsi que leur poids net total et individuel sont dès lors indiqués clairement et à plusieurs reprises aux consommateurs. La présentation du produit et son conditionnement ne peuvent donc en aucun cas être considérés comme trompeurs.

Pour toutes les raisons exposées dans la présente lettre, nous rejetons les critiques qui ont été émises par votre intermédiaire par les associations foodwatch et Zero Waste France.

Nous vous précisons par ailleurs que Mondelez International travaille à l'amélioration continue de l'impact de ses emballages. L'objectif est notamment de soutenir le développement d'une économie circulaire de l'emballage. Dans le cadre de cette approche d'amélioration continue, nos équipes de Recherche et Développement travaillent depuis plusieurs années aux prochaines étapes d'amélioration et, concernant l'emballage de notre produit Côte d'Or visé dans votre lettre, elles étudient notamment le passage à moyen terme à une solution papier.

Nos Conseils, en copie de la présente réponse, demeurent à votre disposition pour échanger.

Nous vous prions de croire, Maîtres, en l'assurance de nos sentiments les meilleurs.



Amélie Vidal Simi
Présidente

Copie : DLA Piper (Gregory Tulquois, Fabienne Panneau)

FIDAL

AVOCATS

TTL Avocats
att. François LAFFORGUE
29 rue des Pyramides
75001 Paris

Saint-Herblain, le 26 juillet 2023

LRAR n° (par précaution)
Et mail : f.lafforgue@tla-avocats.com

OFFICIEL

Dossier : RANA / Foodwatch – Zero waste France

Cher Confrères,

Je viens vers vous en ma qualité de conseil de la société Rana France, dans le prolongement de votre lettre reçue par ma cliente le 27 juin et dont les termes ne manquent pas de surprendre.

En effet, telle que formulée, la demande de vos clientes revient ni plus ni moins qu'à demander de sacrifier la sécurité alimentaire des produits.

Comme vous le savez, la sécurité des produits est un impératif absolu qui ne saurait par conséquent souffrir de la moindre concession.

6, impasse Serge Reggiani • 44814 • Saint Herblain • France • fidal.com
Tél : 02 40 14 26 00 • Barreau de Nantes

En la matière, la réglementation dense requiert notamment que le conditionnement du produit et le système d'emballage soient conçus et effectués de sorte qu'ils ne cèdent pas aux denrées les constituants en une quantité susceptible :

- de présenter un danger pour la santé humaine ;
- d'entraîner une modification inacceptable de la composition de la denrée ;
- d'altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire ».¹

La méthode HACCP permettant de garantir la sécurité alimentaire, intégrée au Codex Alimentarius ainsi qu'à la législation européenne sur la sécurité des denrées alimentaires² prévoit que les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits.

Comme cela ressort des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, le niveau de vide dans le conditionnement des produits frais, sous atmosphère modifiée est d'une part, l'un des facteurs clés permettant de maîtriser les risques de contamination de ces produits et d'autre part et intrinsèquement, l'un des éléments essentiels pour déterminer la durabilité du produit (sa date limite de consommation)³.

Ce point est également connu et reconnu par de nombreuses autorités et experts de la sécurité alimentaire des produits frais.⁴

Au cas particulier, répondant aux exigences extrêmement rigoureuses, les sachets de pâtes fraîches Giovanni Rana conditionnés sous atmosphère modifiée, sont spécifiquement conçus pour garantir la qualité, l'intégrité et la sécurité alimentaire du produit. Le processus de conditionnement et d'emballage est également conçu pour répondre à ces seules exigences.

C'est d'ailleurs précisément pour ces raisons que l'espace supérieur du sachet mis en cause doit être suffisamment grand pour :

- assurer le bon rapport entre le produit et l'atmosphère modifiée; diminuer cette espace reviendrait à compromettre les conditions de conservation optimale du produit, ne permettrait plus de maîtriser le risque de contamination bactérienne et de garantir la sécurité alimentaire en maintenant et en préservant les caractéristiques microbiologiques du produit jusqu'à la date limite de consommation ;

¹ Règlements du Paquet hygiène dont les règlements 178/2002, 852/2004 et 2073/2005 ; Règlement cadre 1935/2004 sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires ;

² Règlement 852/2004

³ Par exemple, le guide de bonnes pratiques de fabrication de produits traiteurs frais et réfrigérés qui intègre le niveau de vide comme élément clé à la sécurité de la denrée.

⁴ Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24 décembre 2019

- permettre que la phase d'emballage soit effectuée de manière à éviter la contamination des produits ce qui suppose notamment d'avoir suffisamment d'espace lors de l'étape de remplissage pour éviter qu'une partie du produit puisse être piégée dans le scellement de l'emballage, générant des micro-trous. En conséquence, réduire l'espace reviendrait à compromettre la soudure et le scellement de l'emballage au détriment de la sécurité alimentaire, des caractéristiques microbiologiques et de la durée de conservation du produit ce d'autant que l'espace libre du produit mis en rayon est non disponible lors de la phase de remplissage ;
- maintenir la quantité techniquement adéquate d'atmosphère modifiée, qui diminue avec le temps en raison de l'interaction avec le produit lui-même pour assurer l'intégrité du produit et prévenir son altération physique et qualitative, de l'usine au point de vente, jusqu'aux réfrigérateurs des consommateurs.

Au demeurant, la quantité du produit est clairement indiquée en facing du sachet conformément à la réglementation⁵, le niveau de remplissage du sachet étant par ailleurs visible par le consommateur au moment de l'achat puisque le sachet mis en cause présente une fenêtre transparente également en facing.

En conséquence, il n'y a pas la moindre confusion possible pour le consommateur quant à la quantité du produit contenu dans le pack qui ne saurait en tout état de cause, que s'apprécier au regard de l'indication de la quantité nette figurant sur le pack.

De plus, aucun consommateur raisonnable ne s'attend à ce que le poids ou la taille globale de l'emballage reflète directement la quantité de produit qu'il contient.

Or, sur la base des textes applicables en la matière ainsi que de la jurisprudence, ce qui détermine si une pratique commerciale est trompeuse, est le fait de savoir si elle « altère ou est susceptible d'altérer de manière substantielle » le comportement économique du consommateur.⁶

Enfin, le système de conditionnement n'est en aucun cas, de nature commerciale et n'a absolument aucune vocation commerciale.

⁵ règlement (UE) n° 1169/2011

⁶ Comm. UE, Orientations concernant la mise en œuvre, l'application de la directive 2005/29/CE, 25 mai 2016, SWD (2016) 163). Cass. com., 1er mars 2017, n° 15-15.448, publié au Bulletin ; Cass. com., 29 nov. 2011, n° 10-27.402, Bull. civ. IV, no 195 ; CJUE, 15 mars 2012, aff. C-453/10, Pereničová et Perenič, ECLI:EU:C:2012:144 ; CJUE, 19 déc. 2013, aff. C-281-12, Trento Sviluppo et Centrale Adriatica, ECLI:EU:C:2013:859 ; Com 1er mars 2017 n° 15-15.448⁶

Le système de conditionnement est un processus technique qui relève de l'ordre impérieux de sécurité alimentaire.

D'ailleurs, en dehors des considérations juridiques, réglementaires et techniques susvisées, le Groupe Rana n'a aucun intérêt d'avoir le système de conditionnement tel que conçu autre que celui de la sécurité alimentaire.

Dans ce contexte vous comprendrez que le Groupe Rana ne saurait donner la moindre suite à la demande de vos clients qui est en tous points infondée.

En l'état de la législation applicable et de l'état des connaissances techniques et scientifiques, la sécurité alimentaire, pour le Groupe Rana, étant une priorité absolue et essentielle, ma cliente ne peut en aucun cas envisager de réduire « le vide » du produit mis en cause.

Je vous prie de me croire,

Votre bien dévouée,

Nejra PERION

Avocate

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nejra Perion', is written over a light gray grid background. The signature is fluid and cursive, with a prominent vertical stroke on the right side.