



LA FILIÈRE SALADE

McDonald's
France

82 % de la batavia
servie dans nos restaurants
est française.*



Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat
entre tous les acteurs.



172
EXPLOITATIONS*



9
COOPÉRATIVES



2
FOURNISSEURS



1560
RESTAURANTS
McDONALD'S

Nos fournisseurs

- Florette Food Service, notre fournisseur principal avec qui nous travaillons depuis 40 ans, répartit sa production entre 3 sites en France et en Espagne. Le premier site est à Torreilles, dans les Pyrénées-Orientales, le second se situe à Saint Pol de Léon dans le Finistère et le troisième site est installé à Torre-Pacheco en Espagne. Florette Food Service nous fournit également en oignons, tomates charnues, p'tits fruits et p'tits légumes pour le Happy Meal™ et salades repas, ainsi que certains ingrédients des Salades du Jour.
- Bonduelle, avec qui nous travaillons depuis 2001, dont le site de production est installé à Genas, dans le Rhône.

93

Exploitations françaises*

contribuent à fournir la salade qui sert
à préparer nos sandwiches
et nos Salades du Jour.

LES ÉTAPES APRÈS LA RÉCOLTE
de

Nos Salades

1/ Récolte
Par les agriculteurs.



2 / Réception à la station
Contrôle qualité, refroidissement.

3 / Préparation des salades et contrôle
qualité au site de préparation
Parage et coupe de la salade.
Lavage, rinçage et essorage de la salade.
Mise en sachet et conditionnement
en carton.



4/ Envoi aux plateformes
logistiques

5/ Livraison en
restaurants McDonald's



Le saviez-vous ?

Entre la récolte de la salade et le service en restaurant il n'y a que **96h** en moyenne. Pour garder leur fraîcheur, les salades sont conservées entre +1°C et +4°C et aucun conservateur n'est utilisé, conformément à la réglementation en vigueur.

* Estimation sur la base du volume de produits achetés en 2023.



Un suivi tout au long de la filière

POINTS DE CONTRÔLE

Les producteurs de salade appliquent un cahier des charges strict comprenant 195 exigences sous le contrôle de nos fournisseurs. Ils suivent la qualité de l'eau utilisée pour l'irrigation, forment le personnel à des règles d'hygiène strictes et vérifient qu'il n'y ait pas de source de contamination aux alentours des exploitations.

Une fois par an, nos fournisseurs sont contrôlés par un organisme indépendant qui vérifie à chaque audit la qualité et l'hygiène de la production à travers 167 points de contrôle. Florette Food Service et Bonduelle mobilisent leurs propres experts qualité, qui exercent 12 contrôles à l'agrégation matière première, 26 contrôles en production et 7 contrôles à l'expédition.

TRAÇABILITÉ

À partir du numéro de lot inscrit sur chaque sachet de salade, il faut 3h pour remonter avec exactitude les informations liées à la traçabilité du sachet et 24h pour remonter jusqu'aux informations de la parcelle de salades.

Le savoir-faire de nos agriculteurs

Plusieurs variétés de salades cultivées

Parmi elles, on retrouve la salade iceberg, une variété qui reste croquante même au contact d'aliments chauds. Elle est donc parfaite pour une utilisation dans les sandwiches. Nous nous approvisionnons aussi en :



Batavia



Multifeuille



Mâche



Roquette



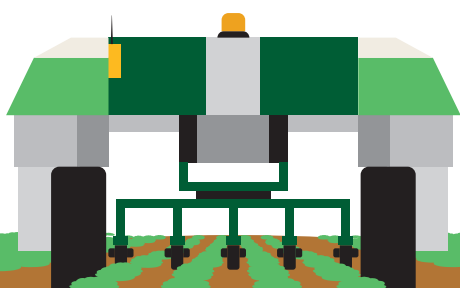
Iceberg

Depuis 2021, nous proposons une nouvelle salade : la multifeuille laitue rouge, une petite laitue qui est utilisée dans le mélange des Salades du Jour. Nous utilisons aussi dans le mélange Salades du Jour : de la roquette, des jeunes pousses d'épinard et des jeunes pousses de laitue rouge.

De plus, depuis l'été 2021, le mélange de la Salade du Jour est 100 % Français toute l'année.

Le respect de l'environnement, entre tradition et innovation

Certains agriculteurs ont recours à des méthodes naturelles comme l'utilisation d'insectes auxiliaires pour lutter contre les ravageurs. Le maintien des haies comme habitat naturel des prédateurs (coccinelles, carabes dorés ou chrysopes) permettent de limiter le développement d'insectes ravageurs des cultures (pucerons, thrips ou noctuelles). Une autre pratique est l'utilisation du piège à phéromones pour déterminer la présence de papillons (et donc le risque de chenilles pouvant abîmer les salades). L'ensemble de nos producteurs ont adopté des alternatives aux produits phytosanitaires ou permettant d'en réduire l'utilisation. Par exemple, 98 % des producteurs de salades approvisionnant Florette* utilisent un outil d'aide à la décision afin d'apporter la juste quantité d'engrais au bon moment pour répondre au besoin de la plante.



* Données tirées du bilan SAE 2010-2021 (Stratégie Agro-écologique).