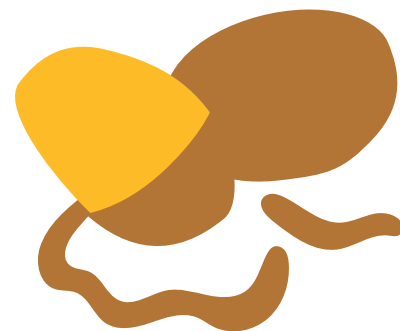




ÉDITION 2021

LA FILIÈRE POMME de TERRE

McDonald's
France



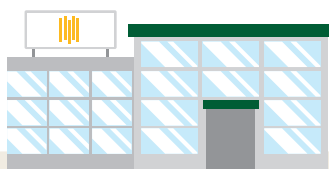
Nos frites sont constituées
de **POMMES DE TERRE**
100 % FRANÇAISES.

Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat
entre tous les acteurs.



758
AGRICULTEURS



2
FOURNISSEURS



1495
RESTAURANTS
McDONALD'S

Nos fournisseurs

Pour nos frites et Deluxe Potatoes™, nous travaillons depuis plus de 20 ans avec deux fournisseurs :

- **McCain**, notre fournisseur de frites, dont le site de production se situe à Matougues (51) et nous fournit également en Deluxe Potatoes™ depuis le site de Lelystad aux Pays-Bas.
- **Lamb Weston** nous fournit des Deluxe Potatoes™ depuis le site de Kruiningen aux Pays-Bas.

295

Producteurs français*

contribuent à fournir les pommes de terre qui servent à préparer nos frites et nos Deluxe Potatoes™.



LA PRÉPARATION de Nos Frites

RÉCEPTION CHEZ LE FOURNISSEUR
Contrôle de la qualité des pommes de terre.

NETTOYAGE

Elles sont plongées dans un bain d'eau salée, permettant un premier tri des pommes de terre non conformes.

ÉPLUCHAGE ET DÉCOUPAGE

Séparation de la peau à la vapeur d'eau, lavage, brossage, tri optique et découpage en frites.

TRI ET PRÉCUSSION

Tri optique des frites et pré cuisson avec un courant d'eau chaude.

CUISSON, SURGÉLATION ET LIVRAISON

Les frites sont plongées dans un bain d'huile végétale à 175°, puis refroidies et surgelées. Elles sont ensuite livrées en restaurants et frites sur place.



Le saviez-vous ?

Nous utilisons une huile 100 % végétale, composée de tournesol et colza. Elle est formulée pour prévenir la formation d'acide gras trans (AGT) et pour réduire la proportion d'acide gras saturé à 12 %.

* Estimation sur la base du volume de produits achetés en 2020.



Un suivi tout au long de la filière

POINTS DE CONTRÔLE

Le fournisseur de frites est contrôlé tous les ans par un organisme indépendant, qui vérifie à chaque audit la qualité et l'hygiène de la production à travers **157 points de contrôle**. Chez le fournisseur, plus de **50 contrôles qualité** sont effectués, mobilisant en parallèle leurs propres experts qualité et ce depuis la réception des pommes de terre, jusqu'au produit fini.

TRAÇABILITÉ

À partir du numéro de lot inscrit sur l'emballage des frites, nous pouvons retracer en **3 heures** l'historique de leur parcours jusqu'aux producteurs de pommes de terre.

Les variétés de pomme de terre

Pour les frites et Deluxe Potatoes™, on retrouve :



l'Innovator, la Bintje et la Challenger.

Nos 2 principaux critères de sélections pour des frites longues et croustillantes :

la taille, il faut de longs tubercules ;

la chair, qui doit être dense.

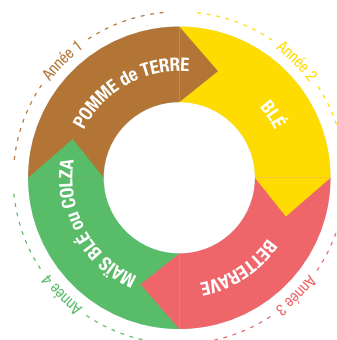
L'engagement des producteurs

Une agriculture de précision

Dans un objectif de développement durable, les producteurs ont recours à des pratiques leur permettant d'ajuster les doses de produits phytosanitaires sur leur parcelle, en fonction du risque de maladies ou de ravageurs. Par exemple, pour la production de frites, nous avons réduit de **52,5 %*** les quantités de matières actives de produits phytosanitaires à l'hectare, en l'espace de 12 ans (de 2007 à 2019).

Pour préserver la fertilité des sols et réduire l'utilisation de produits phytosanitaires, les agriculteurs ont recours à la rotation des cultures sur chaque parcelle.

Exemple de rotation pour une parcelle de pomme de terre



Dans les tracteurs, un système de guidage GPS permet de traiter les parcelles avec encore plus de précision. **93 %** de nos producteurs utilisent un Outil d'aide à la décision dans la lutte contre le mildiou**.



* Bilan Stratégie Agro-écologique 2019.
** Bilan Stratégie Agro-écologique 2020.

