



LA FILIÈRE SALADE

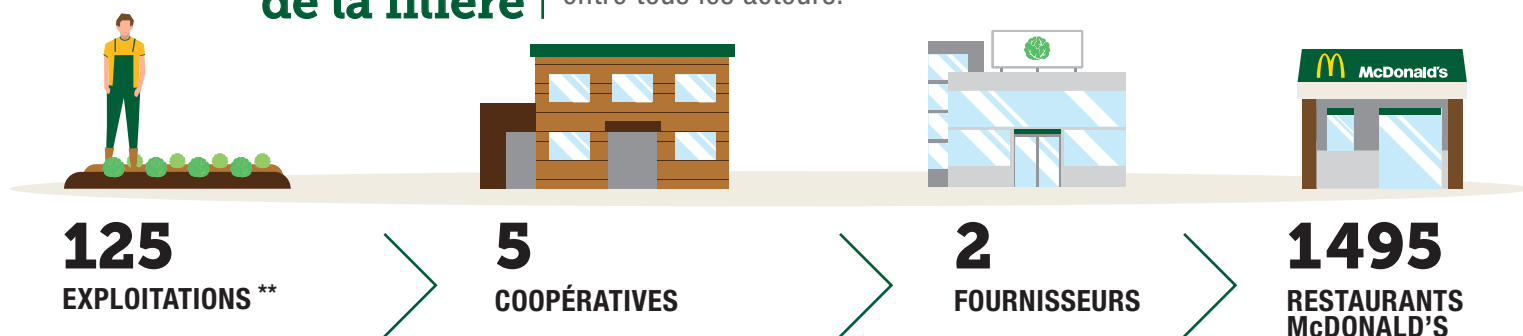
McDonald's
France

85% de la batavia
utilisée est française.*



Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat
entre tous les acteurs.



Nos fournisseurs

- **Florette Food Service**, notre fournisseur principal avec qui nous travaillons depuis plus de 37 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, tomates cerises, p'tits fruits et p'tits légumes pour le Happy Meal™ et salades repas, ainsi que certains ingrédients du SaladBar.
- **Bonduelle**, avec qui nous travaillons depuis 2001, dont le site de production est installé à Genas, dans le Rhône.

105

Exploitations françaises **

contribuent à fournir la salade qui sert
à préparer nos sandwiches
et nos salades repas.

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



* Données filières 2020.

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

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, comme pour tout produit de ce type.



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'agrèage 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, nous pouvons retracer en **3 heures** l'historique de leur parcours jusqu'aux agriculteurs qui les ont faites pousser.

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



Lollo rossa



Mâche



Roquette



Multifeuille



Frisée



Iceberg



Radicchio



Romaine

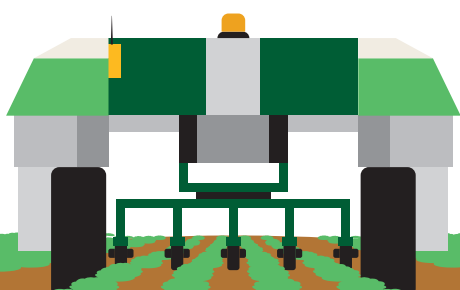
En 2021, nous proposons une nouvelle salade : la multifeuille laitue rouge, une petite laitue qui sera utilisée dans le mélange SaladBar. Nous utilisons aussi dans le mélange SaladBar : de la roquette, des jeunes pousses d'épinard et des jeunes pousses de laitue rouge.

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 pour les prédateurs (coccinelles, carabes dorés ou chrysopes) permettent d'éliminer le développement d'insectes ravageurs des cultures (pucerons, thrips ou noctuelles).

Une autre pratique naturelle est le **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, plus des 3/4 de nos producteurs de batavia et d'iceberg utilisent des outils d'aide à la décision et 2/3 ont recours au **désherbage mécanique**.*



* Données tirées du bilan SAE 2010-2020 (Stratégie Agro-écologique). La Batavia et l'Iceberg présentent 92 % du volume de salade qui est fourni par Florette Food Service à McDonald's France.