



LA FILIÈRE POULET

McDonald's
France

Nos Chicken McNuggets™
sont préparés à partir
de filets de poulet
100% FRANÇAIS.



Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat entre
tous les acteurs de la filière nuggets.



Nos fournisseurs

Nos nuggets et autres spécialités panées au poulet
sont tous fabriqués en France.

Nous travaillons depuis plus de 25 ans aux côtés de
deux fournisseurs avec qui nous avons établi des relations
de confiance :

- Cargill, notre principal fournisseur depuis 1993,
dont le site de production est situé à Saint-Cyr-en-Val,
dans le Loiret.
- Moy Park, notre second fournisseur depuis 1995,
dont le site de production est situé à Hénin-Beaumont,
dans le Pas-de-Calais.



LA PRÉPARATION de Nos nuggets

Nos nuggets sont sans conservateurs,
sans colorants* et sans arômes artificiels.
Ils sont fabriqués à partir de filets
de poulet 100% français.
Les filets sont finement hachés et
marinés puis cuits dans un four
vapeur, avant d'être enrobés d'une
panure croustillante. Ils sont pré-frits,
congelés et livrés dans les restaurants
McDonald's. Ils y sont ensuite frits sur
place dans une huile végétale (colza
et tournesol) avant d'être servis à nos
clients.



Le saviez-vous ?

Les 4 « B » sont les formes caractéristiques de nos nuggets :
la cloche (Bell), la botte (Boot), l'os (Bone) et la balle (Ball).

* Comme pour tout nugget.

** Sur la base du volume de produits achetés en 2023.



Un suivi tout au long de la filière

POINTS DE CONTRÔLE

Quelle que soit l'origine, la viande de poulet provient d'abattoirs et d'ateliers de découpe référencés et contrôlés selon un cahier des charges spécifique à McDonald's. Nos fournisseurs sont contrôlés tous les ans par un organisme indépendant qui vérifie un total d'environ 330 points de contrôle au cours de deux audits, un sur les bonnes pratiques et un sur le bien-être animal. Au moment de la préparation des nuggets, Cargill et Moy Park mobilisent leurs propres experts qualité, qui réalisent en moyenne 80 tests et contrôles toutes les heures tout au long de la production.

TRAÇABILITÉ

À partir d'un numéro de lot sur chaque sachet de nuggets, il faut maximum **3 heures** pour retracer l'historique de ces nuggets jusqu'aux lots de viande.

À propos de l'élevage des poulets

Le respect du bien-être animal

Tous nos éleveurs travaillent selon des guides de bonnes pratiques d'élevage et sont audités par un organisme indépendant qui vérifie leur bonne application. Élevés dans des bâtiments couverts et tempérés, les poulets peuvent se déplacer et accéder librement à l'eau et à leur alimentation. Pour améliorer leurs conditions de vie, depuis janvier 2024, dans l'ensemble des élevages français dans lesquels McDonald's France s'approvisionnent en viande de poulet, la lumière naturelle ainsi que des éléments d'enrichissements (perchoirs, bottes de paille,...) ont été mis en place. Aussi, pour améliorer le bien-être des animaux, des dalles bétonnées et différents types de litières (cosses de sarrasin, copeaux, sciure de bois,...) sont utilisés.

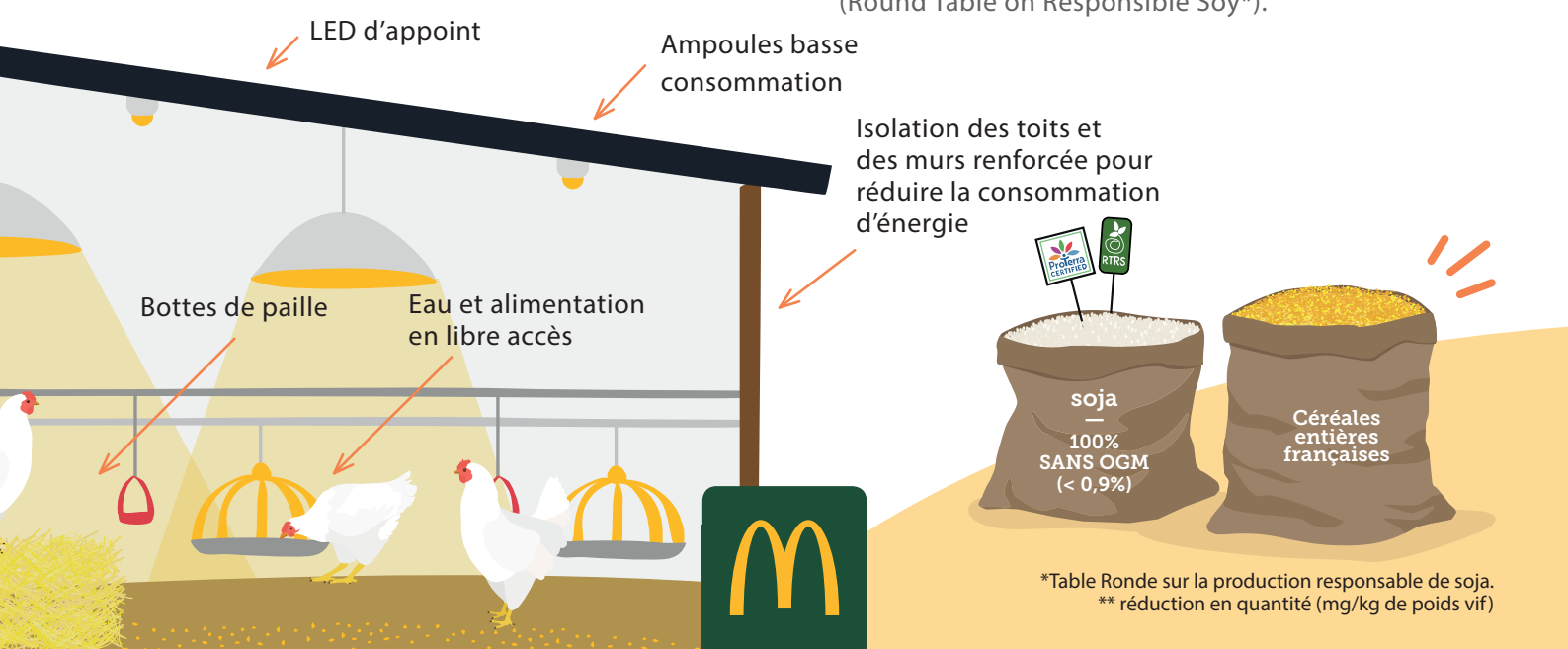
Engagements agro-écologiques pour maîtriser l'impact environnemental

Santé / Antibiotiques

Le développement de mesures alternatives telles que les huiles essentielles et les probiotiques permettent aux éleveurs de réduire l'usage des antibiotiques au sein de leurs élevages. Entre 2014 et 2022, on relève une **diminution de 42.9% des antibiotiques** ** sur la filière poulet française permettant de produire nos Nuggets.

Alimentation des poulets

L'alimentation des poulets de notre filière est constituée de minéraux et végétaux, dont des céréales entières origine France pour la filière française. L'intégralité du soja utilisé dans cette ration est sans OGM < 0,9% et respecte une traçabilité complète et minutieuse. 100% des approvisionnements de viande de poulet sont couverts soit par une certification ProTerra soit par des crédits RTRS (Round Table on Responsible Soy*).



*Table Ronde sur la production responsable de soja.
** réduction en quantité (mg/kg de poids vif)