



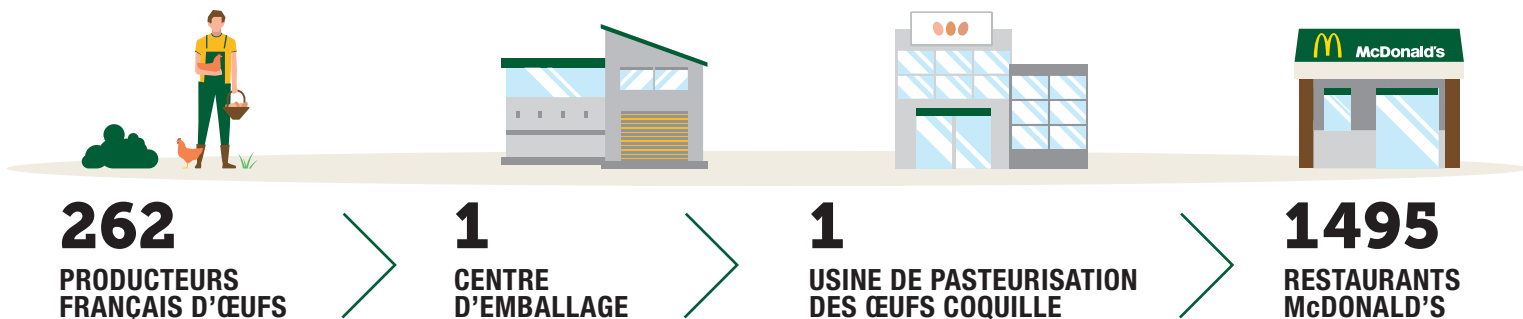
LA FILIÈRE ŒUF

Coquille
McDonald's
France

100% DES ŒUFS
de nos **McMUFFIN™**
sont français et
Label Rouge.

Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat
entre tous les acteurs.



262
PRODUCTEURS
FRANÇAIS D'ŒUFS

1
CENTRE
D'EMBALLAGE

1
USINE DE PASTEURISATION
DES ŒUFS COQUILLE

1495
RESTAURANTS
McDONALD'S

Nos fournisseurs

Nous travaillons depuis plus de
20 ans avec **PEP**, notre fournisseur
français d'œufs pour nos McMuffin™.
100% de nos œufs coquilles sont
français et proviennent de
la coopérative des Fermiers de Loué
et sont **Label Rouge**, depuis
septembre 2020.

262
Producteurs
français*

fournissent les œufs
de nos McMuffin™.

LE PARCOURS de l'Œuf Coquille

RÉCEPTION DES ŒUFS CHEZ LE FOURNISSEUR

Au centre de conditionnement, les œufs sont triés, calibrés et marqués pour assurer leur traçabilité. Ils sont ensuite mis en alvéoles, palettisés et expédiés vers le site de pasteurisation.

PASTEURISATION DES ŒUFS

Afin d'assurer la sécurité sanitaire, les œufs sont pasteurisés à la vapeur. Cela permet une destruction des germes, sans coagulation du blanc. Ils sont ensuite refroidis doucement à cœur pour éviter la condensation et la re-prolifération bactérienne.

CONDITIONNEMENT ET LIVRAISON DES ŒUFS

Les œufs sont identifiés « OK » puis mis en boîte et livrés en restaurant McDonald's sous forme d'œufs coquille.

CUISSON DES ŒUFS

Les œufs sont cassés et cuits à la commande directement en restaurant pour la préparation de nos McMuffin™.

* Sur la base du volume de produits achetés en 2020.



Un suivi tout au long de la filière

POINTS DE CONTRÔLE

Afin de garantir la qualité et l'hygiène de la production des œufs, notre fournisseur effectue **11 000 contrôles par an**.

TRAÇABILITÉ

À partir d'un numéro de lot inscrit sur les boîtes des œufs, il faut en moyenne **3 heures** pour remonter jusqu'au lot d'œufs avant pasteurisation et **24 heures** pour retrouver l'élevage.

Un élevage certifié Label Rouge



Tous nos producteurs travaillent selon des cahiers des charges stricts de bonnes pratiques d'élevage et sont audités par un organisme indépendant qui vérifie leur bonne application. Les œufs Label Rouge sont triés manuellement à la ferme.

Le délai entre le jour de ponte et l'emballage de l'œuf est de 4 jours maximum.

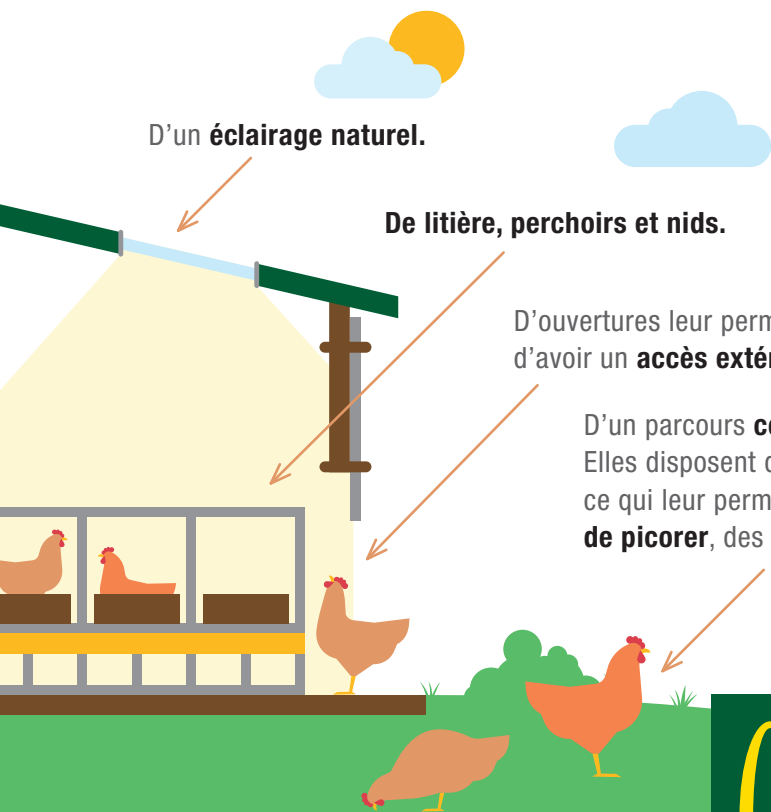


L'alimentation des poules

Les poules pondeuses de Loué reçoivent une **nourriture 100 % végétale**, composée à 50% de céréales locales. **L'alimentation est sans OGM** (<0.9%). Le soja entrant à 10% dans leur ration alimentaire est certifié ProTerra.

Les Fermier de Loué ont décidé de développer la production de protéines végétales locales pour nourrir leurs poules.

Dans les bâtiments, les poules bénéficient :



Le respect du bien-être animal

Les poules Plein Air arrivent dans les élevages à l'âge de 17 semaines et sont élevées dans des bâtiments dans lesquels la densité maximale autorisée est de 9 poules/m².

Le saviez-vous ?

Un œuf coquille pasteurisé offre le même goût et s'utilise de la même manière qu'un œuf en coquille ordinaire. Il présente même des garanties supplémentaires en matière de sécurité des aliments.

