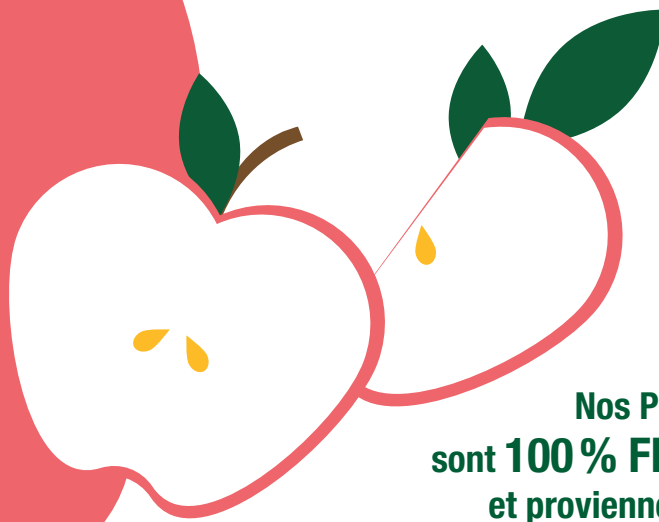




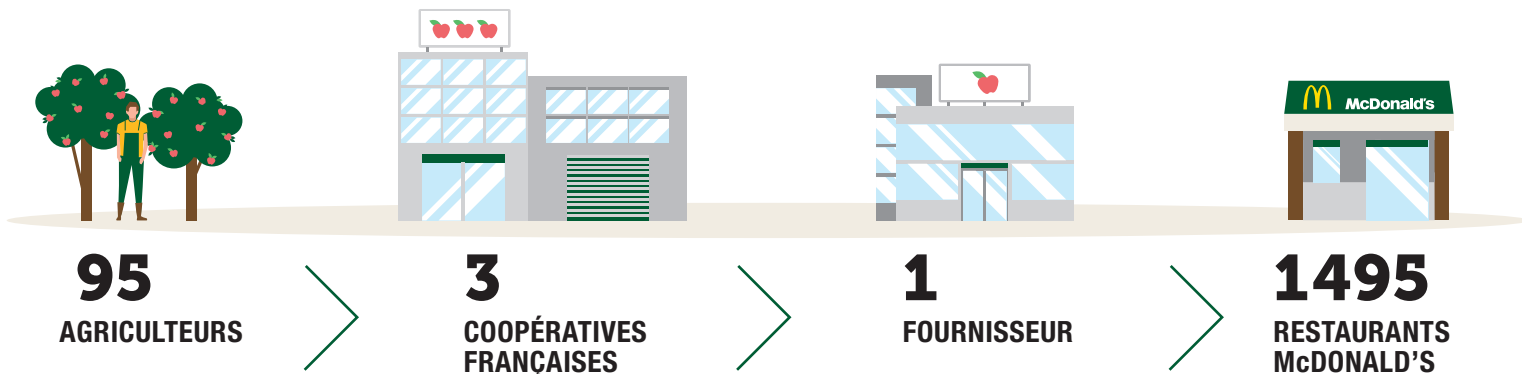
LA FILIÈRE POMME à croquer McDonald's France



Nos P'tites Pommes
sont **100% FRANÇAISES**
et proviennent de Vergers
écoresponsables.

Fonctionnement de la filière

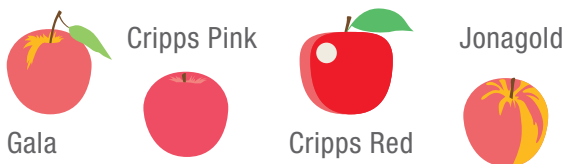
Des relations de partenariat
entre tous les acteurs.



Nos fournisseurs

Les producteurs de pommes qui fournissent **Florette Food Service** sont tous français et travaillent avec des coopératives situés en Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Centre Val de Loire ainsi qu'en Nouvelle Aquitaine, Pays de la Loire et Auvergne Rhône Alpes.

Nos différentes variétés :



100%

Pommes françaises*

cultivées et récoltées dans
des Vergers écoresponsables.

LE CONDITIONNEMENT de

Nos P'tites Pommes

Une fois sélectionnée, la pomme suit 5 étapes avant d'être servie dans votre restaurant. Elle est :

- LAVÉE,
- RINCÉE,
- DÉCOUPÉE,
- MISE EN SACHET.

Elle est ensuite acheminée vers les plateformes logistiques.

Sur nos P'tites Pommes, nous n'ajoutons rien d'autre qu'un antioxydant qui permet de conserver leurs belles couleurs en évitant tout brunissement.



Le saviez-vous ?

Un pommier produit ses premiers fruits 3 à 5 ans après sa plantation. Lorsque le greffon est planté, il est âgé de de 1 à 2 ans.

* Sur la base des données 2020 de la filière.



Un suivi tout au long de la filière

POINTS DE CONTRÔLE

Pour garantir la qualité de nos pommes, les pomiculteurs engagés dans la charte Vergers écoresponsables avec lesquels nous travaillons ont l'obligation d'être suivis par un technicien indépendant qui les aide à prendre les bonnes décisions. **100% de ces exploitations** sont contrôlées annuellement par un organisme indépendant.

À réception des pommes chez Florettes Food Service, **14 contrôles** sont réalisés pour vérifier, par exemple : l'origine, l'aspect variétal, la coloration, la fermeté, l'absence de défaut... À l'expédition, des contrôles sont également réalisés pour s'assurer notamment de la température et du bon maintien des palettes.

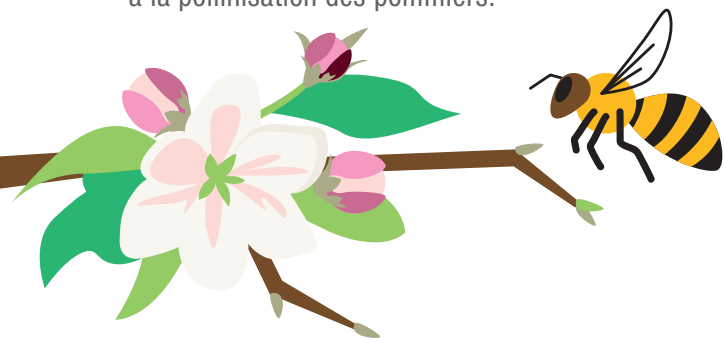
TRAÇABILITÉ

Nos pomiculteurs s'engagent à assurer le suivi des P'tites Pommes, du verger au sachet, en tenant un cahier de culture qui garantit la transparence des pratiques et la traçabilité des fruits. Il faut **3 heures** à Florette Food Service pour remonter avec exactitude les informations liées à la traçabilité du sachet et **24 heures** pour identifier le verger d'origine.

La démarche Vergers écoresponsables

Les pomiculteurs s'engagent dans la démarche Vergers écoresponsables à travers des méthodes de production respectueuses de l'environnement, parmi lesquelles :

- **la récolte des pommes à la main**, à maturité optimale,
- **la présence d'insectes butineurs** (abeilles, papillons, bourdons...) indispensables à la pollinisation des pommiers.



Pour cela, la filière a mis en place, depuis 11 ans en moyenne, des partenariats avec des apiculteurs donnant lieu à l'installation de plus de 2 700 hôtels à insectes et 1 600 km de haies dans les vergers. **Ainsi, en 2020, la grande majorité des pommiers écoresponsables ont été pollinisés.** La pollinisation est également favorisée grâce au maintien de bandes enherbées entre les rangs des pommiers et à l'implantation de nombreuses haies et bandes fleuries à proximité, favorisant la présence des abeilles.

Une agriculture de précision

La gestion de l'eau

Grâce aux stations météo installées dans les vergers, les pomiculteurs peuvent analyser des données issues de sondes placées dans le sol mesurant le taux d'humidité. Ils peuvent ainsi **ajuster les apports en eau au strict nécessaire** notamment grâce à une irrigation au goutte-à-goutte. Ce type d'irrigation permet de cibler avec précision le pied de chaque pommier.

Techniques de biocontrôle et lutte biologique

Différents outils de prévention sont mis en place dans les Vergers écoresponsables. Parmi eux, on trouve des **techniques de biocontrôle** (confusion sexuelle, pour lutter contre le ver de la pomme) ou de **lutte biologique** (afin de combattre les nuisibles et ravageurs des cultures, par exemple : 15 000 nichoirs à mésanges).

