

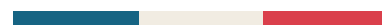


# LA FILIÈRE POMME de TERRE

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.



**980**  
AGRICULTEURS



**3**  
FOURNISSEURS



**1560**  
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 Kruijningen aux Pays-Bas.

Depuis 2022, Clarebout nous fournit des Deluxe Potatoes™ depuis leur site en Belgique.

**322**\*

## Producteurs français

contribuent à fournir les pommes de terre qui servent à préparer nos frites.

### 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 conforme

#### 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.

#### CUISON, SURGÉLATION ET LIVRAISON

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

## Le saviez-vous ?

Nous utilisons une huile 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 saturés à 12%.



## Un suivi tout au long de la filière

### POINTS DE CONTRÔLE

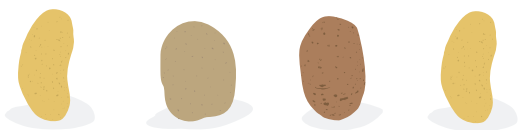
Le fournisseur de frites est contrôlé tous les ans par un organisme indépendant, qui vérifie à chaque audit la qualité et l'hygiène de la production à travers **157 points de contrôle**. Chez le fournisseur, plus de **50 contrôles qualité** sont effectués, mobilisant en parallèle ses propres experts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

Pour les frites et Deluxe Potatoes™, on retrouve :



l'Innovator, la Bintje, la Challenger et la Fontane.

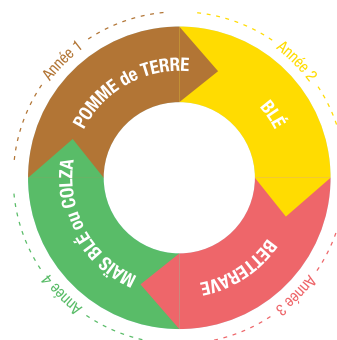
Nos 2 principaux critères de sélections pour des frites longues et croustillantes :  
la taille, il faut de longs tubercules ;  
la chair, qui doit être dense.

## L'engagement des producteurs

### Une agriculture de précision

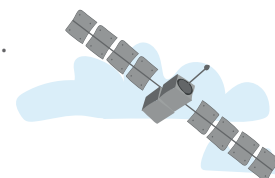
Dans un objectif de développement durable, les producteurs ont recours à des pratiques leur permettant d'ajuster les doses de produits phytosanitaires sur leur parcelle, en fonction du risque de maladies ou de ravageurs. Par exemple, pour la production de frites, nous avons réduit de **55%** les quantités de matières actives de produits phytosanitaires à l'hectare, en l'espace de 15 ans (de 2007 à 2022)\*.

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. 95% de nos producteurs utilisent un outil d'aide à la décision dans la lutte contre le mildiou\*\*.



\*réduction des phytosanitaires : moyenne pluriannuelle sur 2020/2021/2022 vs moyenne pluriannuelle sur 2007/2008/2009

\*\*Bilan interne McDonald's 2022.

