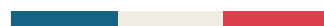




ÉDITION 2024

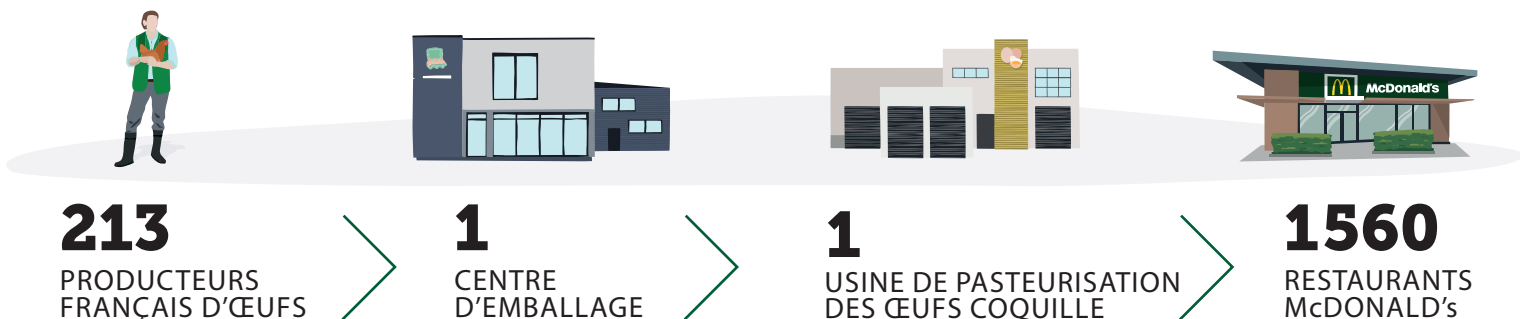
LA FILIÈRE ŒUF COQUILLE McDonald's France

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



Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat
entre tous les acteurs.



Nos fournisseurs

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

213

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™.

PONDU LE 21/07
DCR 18/08 3FRCAF 01

* Estimation sur la base du nombre total de bâtiments ayant approvisionné la filière sur 2023.



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 le cahier des charges du Label Rouge qui contient des règles strictes en matière de bonnes pratiques d'élevage et sont audités par un organisme indépendant qui en vérifie la bonne application. Les œufs Label Rouge sont triés manuellement à la ferme.

La collecte de l'œuf intervient dans les 48 heures suivant la ponte.

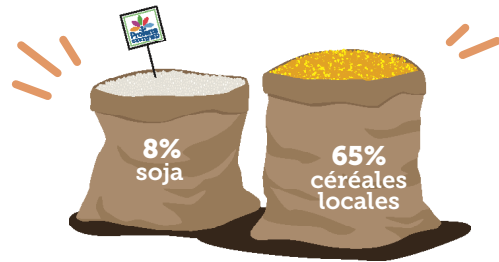
Dans les bâtiments, les poules bénéficient :

D'un éclairage naturel.

De litière, perchoirs et nids.

D'ouvertures permettant d'avoir un accès extérieur.

D'un parcours couvert de végétation, qui leur permet d'explorer, de gratter et de picorer.



L'alimentation des poules

Les poules pondeuses Label Rouge reçoivent une nourriture végétale et minérale, composée de 65% de céréales locales. Le soja entrant à 8% dans leur ration alimentaire est certifié zéro déforestation.

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

Le respect du bien-être animal

Les œufs Label Rouge proviennent de poules élevées en plein air avec un parcours de 8 m²/poule minimum. Les jeunes poules arrivent dans les poulaillers de ponte à l'âge de 17 à 18 semaines. Elles sont élevées dans des bâtiments dans lesquels la densité maximale autorisée y 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 des garanties supplémentaires en matière de sécurité des aliments.

