ÉDITION 2023

LA FILIÈRE

BŒUF

McDonald's France

Nos steaks hachés sont 100 % PUR BŒUF[1] et PUR MUSCLE.

Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat entre tous les acteurs.



40 247
ÉLEVEURS.[2]

42
ABATTOIRS / ATELIERS DE DÉCOUPE.

2
FOURNISSEURS.

1536
RESTAURANTS McDONALD'S.

Nos fournisseurs

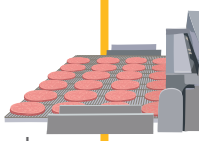
Notre viande bovine vient de France mais aussi d'Irlande et des Pays-Bas. Diversifier les sources et origines d'approvisionnement est nécessaire pour assurer une quantité et une qualité de production suffisante. Quelle que soit l'origine de la viande, le même cahier des charges strict est respecté.

Nous travaillons avec deux fournisseurs, référencés et contrôlés selon les mêmes exigences de qualité :

- **Moy Park Beef Orléans** (depuis 1987), dont le site de production est à Fleury-les-Aubrais, dans le Loiret.
- **Dawn Meats** (depuis 2012), dont le site de production est installé à Waterford, en Irlande.

28 100
Éleveurs français[2]
contribuent à fournir la viande de nos steaks hachés,
1 182 d'entre eux sont sous contrat.

LA PRÉPARATION de *Nos Steaks hachés*



1/ Réception de la viande.
La viande est livrée chez les fournisseurs par camion frigorifique et contrôlée.

2/ Hachage et Formage.
La viande est hachée et le taux de matière grasse est vérifié pour ensuite la former en steaks hachés.

3/ Surgélation et Conditionnement.
Les steaks hachés passent dans un tunnel de surgélation puis sont mis en sachets et en cartons.



4/ Livraison et Cuisson.
Les steaks hachés sont livrés dans les restaurants où ils seront cuits sur nos grills à 69°C à cœur sans ajout de matière grasse.



Le saviez-vous ?

Epaule, collier et plat de côtes... Ces exemples de pièces de viande à l'origine de nos steaks hachés servent traditionnellement à cuisiner le pot-au-feu ou le bœuf bourguignon.

Renvoi 1- Comme pour tout steak haché.
Renvoi 2 - Estimation sur la base du volume de produits achetés en 2022.

Un suivi tout au long de la filière

POINTS DE CONTRÔLE

La viande bovine utilisée provient exclusivement d'abattoirs et d'ateliers de découpe **référencés et contrôlés selon la même exigence** : 26 sites en France, 13 en Irlande et 3 aux Pays-Bas. Nos deux fournisseurs directs sont contrôlés tous les ans par un organisme indépendant, qui vérifie chez eux **157 points de contrôle** à chaque audit. Également, ils mobilisent leurs propres experts qualité, par exemple : **en 2022, Moy Park Beef Orléans** a réalisé plus de **26 200 analyses microbiologiques.**

TRAÇABILITÉ

À partir du numéro de lot sur un sachet de steaks hachés surgelés en restaurant, nous pouvons remonter les étapes jusqu'aux **numéros d'identité des bovins en 6 heures**.

Les différentes étapes de la traçabilité d'un steak haché :



1. À LA FERME.
À sa naissance, chaque bovin reçoit deux boucles d'oreilles portant un numéro d'identité unique (pays et département d'origine) et un passeport (exploitation d'origine).

2. À L'ABATTOIR ET EN SALLE DE DÉSOSSAGE.
Les carcasses sont regroupées en lots de désossage portant chacun un numéro permettant de retracer facilement les bovins les constituant.



3. AU SITE DE PRODUCTION.
Les lots de désossage utilisés dans la production sont enregistrés. Chaque sachet et carton est identifié (date de fabrication et date limite d'utilisation, origine de la viande et un numéro de lot de production).

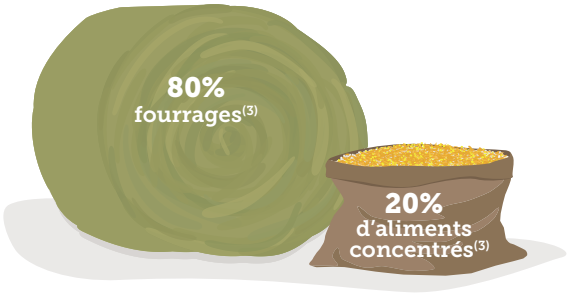
4. EN RESTAURANT.
Le numéro de traçabilité inscrit sur le bon de livraison donné au restaurant permet à McDonald's d'accéder en quelques heures aux numéros d'identité des bovins.



Élevage des bovins

L'alimentation

Les bovins sont généralement nourris :
- en fourrages : herbe, foin, ensilage,
- en aliments concentrés en énergie : coproduits (exemple : pulpes de betterave), céréales et légumineuses.



Filière Durable

ENVIRONNEMENT

Pour évaluer et accompagner le progrès de nos élevages bovins, **nous nous sommes associés aux experts de la filière pour participer aux avancées environnementales** via l'outil CAP'2ER® de l'Institut de l'Élevage.
Cet outil permet notamment la prise en compte de l'intérêt prairies. Ces dernières alimentent les bovins et constituent de véritables puits de carbone.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Grâce à nos partenaires agricoles et experts scientifiques et techniques, Moy Park Beef Orléans a développé l'outil **BoviWell** permettant d'évaluer le bien-être animal au sein d'un élevage bovin et d'identifier les **améliorations potentielles**.
Ces deux outils de diagnostic sont déployés par nos **14 partenaires agricoles** sous contrat et sont utilisés par les filières à l'échelle nationale.

Renvoi 3 - Données pour la filière bovine française issues d'une publication Interbev : L'essentiel de la filière bovine française 2022 (www.interbev.fr/wp-content/uploads/2022/09/lessentiel-bovins-2022_v2.pdf slide 26).