



# LA FILIÈRE POISSON

McDonald's  
France

100% du poisson utilisé  
pour nos sandwichs est issu  
de pêcheries répondant au  
RÉFÉRENTIEL MSC.

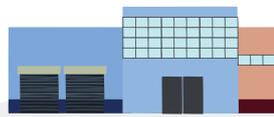
## Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat  
entre tous les acteurs.



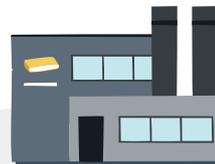
**19 À 22**

BATEAUX DE PÊCHE  
14 FOURNISSEURS



**2**

USINES DE  
DÉCOUPAGE  
ou sur bateaux pour la mise  
en bloc des filets



**1**

USINE DE  
TRANSFORMATION  
pour la découpe et  
le panage des portions



**1560**

RESTAURANTS  
McDONALD'S

## Notre fournisseur

En 2023, les poissons panés des Filet-O-Fish™ servis dans les restaurants McDonald's en France ont tous été transformés dans l'usine de Hasle, au Danemark. Les filets sont soit du colin d'Alaska pêché en pacifique Nord, soit du cabillaud ou de l'églefin pêchés dans la mer de Barents.

Tous nos poissons panés sont fabriqués à partir de filets de poisson.

La qualité des produits et le bien-être des employés sont au cœur de nos préoccupations tout au long de la chaîne d'approvisionnement : des navires aux usines de transformation. Nous travaillons depuis plusieurs années

**100%**

**Poissons sauvages**

pêchés en pleine mer

LA FABRICATION  
de

### Nos poissons panés

Après congélation en bloc, les filets de poisson à chair blanche sont coupés en portions dans les usines et recouverts d'une panure. Ils restent congelés pendant l'opération qui dure 16 minutes. Ils sont ensuite livrés dans les restaurants McDonald's, où ils sont frits sur place et prêts à être servis.

**75 %  
de poisson**



**25 %  
de panure**







## Un suivi tout au long de la filière

### POINTS DE CONTRÔLE

Nous œuvrons avec notre fournisseur pour offrir à nos clients des poissons panés de qualité. Espersen est contrôlé par un organisme indépendant, qui vérifie à chaque audit la qualité et l'hygiène de la production à travers 190 points de contrôle. Il mobilise ses propres experts qualité, qui exercent plus de 40 points de contrôle lors de la découpe et le panage du poisson. Ses fournisseurs ont quant à eux plus de 90 points de contrôle depuis la réception des filets de poissons jusqu'à la livraison des blocs.

### TRAÇABILITÉ

À partir de la date et de l'heure de production inscrites sur chaque boîte de poissons panés, nous pouvons retracer l'historique des produits jusqu'aux lots de filets de poisson, en moins de 3 heures.

## Notre engagement pour une pêche durable

Toutes nos pêcheries sont certifiées par le référentiel environnemental MSC (Marine Stewardship Council), pour une pêche durable et bien gérée, et sont auditées tous les ans.



Ce référentiel exige le respect d'un cahier des charges, impliquant :

- **Des stocks de poissons durables**

L'effort de pêche doit se situer à un niveau qui permet d'assurer la pérennité des populations de poissons.

- **Un impact environnemental minimisé**

Les activités de pêche doivent être gérées de façon à maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème.

- **Une gestion efficace des pêcheries**

La pêcherie doit respecter les lois en vigueur et doit avoir un système de gestion lui permettant de s'adapter aux différents changements.

## Quelles sont les espèces de poisson utilisées ?

McDonald's autorise 3 espèces de poisson :

le cabillaud



l'églefin

le colin d'Alaska



En 2023, nous avons utilisé le colin d'Alaska, l'églefin et le cabillaud pour préparer nos poissons panés servis dans les restaurants McDonald's France.

### Leur point commun ?

Ce sont tous des poissons sauvages, pêchés en pleine mer avec une chair ferme, blanche, feuilletée et douce en goût.

