



LA FILIÈRE BLÉ

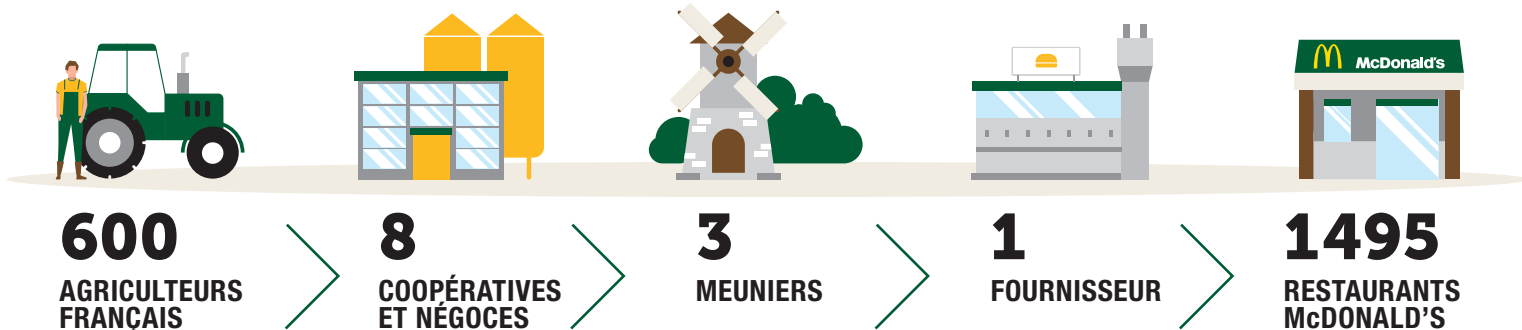
McDonald's France

ÉDITION 2021

Le blé utilisé pour
fabriquer nos buns est
100% FRANÇAIS.

Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat
entre tous les acteurs.



Nos fournisseurs de petits pains

Tous nos petits pains de type bun sont
fabriqués en France.

Nous travaillons depuis 1991 avec le même
fournisseur, **Bimbo QSR France**, qui possède :

- Un site de production historique depuis 1991 à Fleury-Merogis, dans l'Essonne.
- Un site à Aix-en-Provence, dans les Bouches du Rhône.
- Depuis 2018, un nouveau site au Plessis-Pâté, dans l'Essonne.

D'autres fournisseurs référencés peuvent, le cas échéant, compléter cet approvisionnement.

600

Producteurs français*

ont contribué à fournir le blé
pour fabriquer notre farine.

RECETTE et PRÉPARATION de *Nos Buns*

Nous appelons « buns » les petits pains que nous utilisons pour préparer nos burgers, cela signifie « chignon » en anglais. Comme pour le pain de mie, les principaux ingrédients de nos buns sont : farine de blé, eau, sucre, levure, huile de colza, sel.

1/ Pétrissage et Fermentation : une fois les ingrédients pesés, la pâte est pétrie une 1^{ère} fois, puis repose et fermente 4h avant l'ajout des derniers ingrédients suivi d'un 2^{ème} pétrissage.

2/ Division et Façonnage : la pâte à pain est divisée en pâtons qui sont ensuite arrondis en petites boules.

3/ Laminage et Fermentation : les boules sont aplaties et déposées dans des moules qui passent dans une étuve pour lever.

4/ Garniture et Cuisson : certains petits pains sont saupoudrés de graines de sésame, puis tous sont cuits au four et laissés à refroidir.

5/ Conditionnement : les petits pains sont mis en sachets dans des panières.

Le saviez-vous ?

Le rond blanc que l'on retrouve sous les buns est dû à une bulle d'air qui se forme entre le moule et la pâte. Cette bulle d'air empêche le pain de dorer à cet endroit précis lors de la cuisson, formant ainsi cette marque caractéristique.

* Estimation sur la base du volume de produits achetés en 2020.



Un suivi tout au long de la filière

POINTS DE CONTRÔLE

Notre fournisseur est contrôlé tous les ans par un organisme indépendant, qui vérifie à chaque audit la qualité et l'hygiène de la production à travers **166 points de contrôle**. Bimbo QSR France mobilise en parallèle ses propres équipes, pour exercer plus de **20 points de contrôle des buns**.

TRAÇABILITÉ

Il faut **8 heures** maximum pour retracer tout l'historique d'un lot de petits pains Big Mac™, du restaurant jusqu'aux champs, dans lesquels les blés ont été cultivés, à partir du numéro de lot inscrit sur l'emballage des petits pains.

Une production de qualité

L'intégration d'une filière d'excellence

Depuis 2019, McDonald's France et son fournisseur ont intégré la Filière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée®) pour la production du blé des buns. Son cahier des charges comprend **185 points de contrôle** très stricts en matière de qualité des céréales et de préservation de l'environnement comme : la protection des points d'eau, l'implantation d'intercultures pour accueillir les pollinisateurs, la participation au programme de sauvegarde d'espèces animales et végétales.

Une agriculture de précision

L'ensemble de nos producteurs utilisent un **outil d'aide à la décision** avant toute intervention phytosanitaire et mettent en place des **bonnes pratiques** pour réduire leur utilisation. Grâce à la modulation intra-parcellaire, certains agriculteurs adaptent localement la dose d'azote aux besoins du blé en ajustant la quantité de fertilisant à la zone et aux conditions météo.

Pourquoi utiliser différentes variétés de blé ?

Pour la farine de nos petits pains, les meuniers assemblent différentes variétés de blé à forte teneur en protéines (le Forcali, le Galibier et le Rebelde...). Ce mélange permet d'obtenir une farine avec un taux de protéines autour de **13,5 %** (contre environ 11 % pour la farine d'une baguette) et des petits pains avec du volume et une mie serrée et régulière.



Les étapes de fertilisation

