



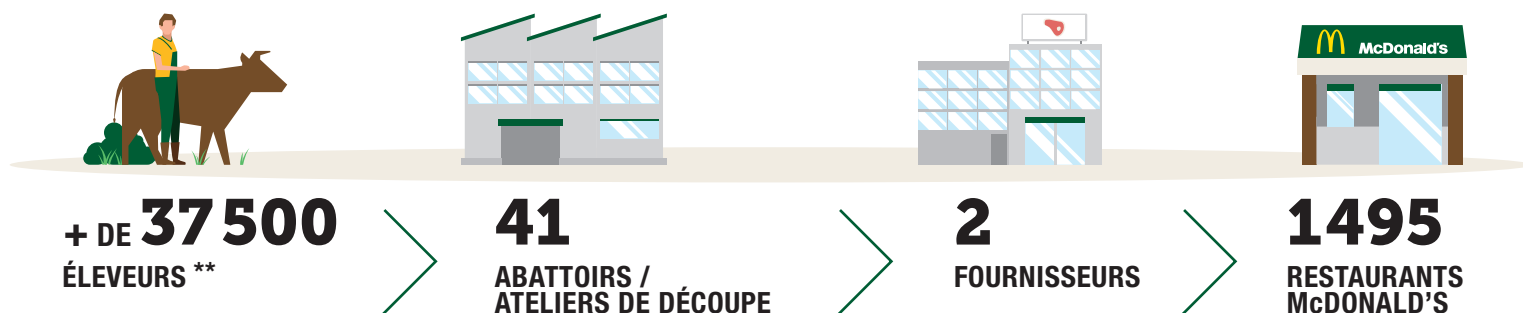
# LA FILIÈRE BŒUF

McDonald's  
France

Nos steaks hachés  
sont **100% PUR BŒUF\***  
et **PUR MUSCLE.**

## Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat  
entre tous les acteurs.



## Nos fournisseurs

Notre viande bovine vient majoritairement 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.

**27 900**

**Éleveurs français\*\***

contribuent à fournir la viande  
de nos steaks hachés,  
1340 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 à la cuisson.

## 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.

\* Comme pour tout steak haché.

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



## Un suivi tout au long de la filière

### POINTS DE CONTRÔLE

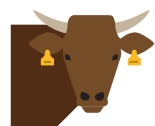
La viande bovine utilisée provient exclusivement d'abattoirs et d'ateliers de découpe **référéncés et contrôlés selon la même exigence** : 26 sites en France, 12 en Irlande et 3 aux Pays-Bas.

Nos fournisseurs sont contrôlés tous les ans par un organisme indépendant, qui vérifie **157 points de contrôle** à chaque audit. Également, ils mobilisent leurs propres experts qualité, par exemple : **en 2020, Moy Park Beef Orléans a réalisé plus de 21 000 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

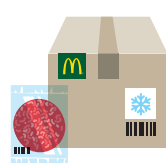
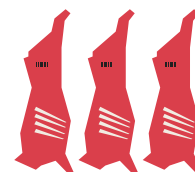


#### 1. À LA FERME

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.

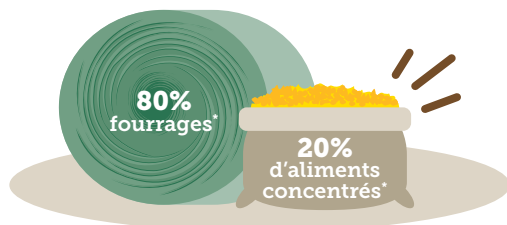


## Élevage des bovins

### L'alimentation

Les bovins sont généralement nourris :

- en herbe, foin, ensilage,
- et en aliments concentrés en énergie, protéines végétales, céréales et légumineuses.



### Filière Française Charolaise

Après 10 années de collaboration avec l'ensemble des parties prenantes de la filière, McDonald's est aujourd'hui le **premier partenaire de la filière charolaise** pour les steaks hachés\*\*.



### Filière Durable

#### ENVIRONNEMENT

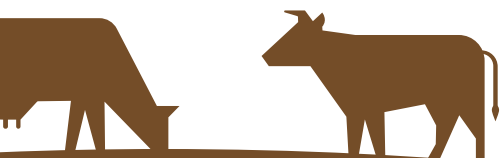
Les prairies alimentent les bovins et constituent de véritables puits à carbone.

Pour évaluer les 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.

#### BIEN-ÊTRE ANIMAL

Grâce à nos partenaires agricoles, 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 **13 partenaires agricoles** sous contrat et sont déployés sur les filières à l'échelle nationale.



\* Données pour la filière bovine française issues d'une publication Interbev : L'essentiel de la filière bovine française (lessentiel-bovins-2019.pdf (interbev.fr) ,p14)

\*\* Selon étude Nielsen 2019