



# LA FILIÈRE POULET

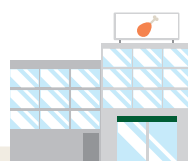
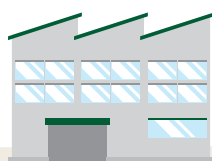
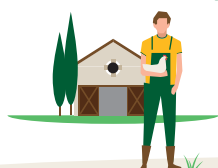
McDonald's  
France



Nos Chicken McNuggets™  
sont préparés à partir  
de filets de poulet  
**100% FRANÇAIS.**

## Fonctionnement de la filière

Des relations de partenariat entre  
tous les acteurs de la filière nuggets.



**205**

ÉLEVEURS FRANÇAIS



**1**

ABATTOIR /  
ATELIER DE DÉCOUPE



**2**

FOURNISSEURS



**1495**

RESTAURANTS  
McDONALD'S

## Nos fournisseurs

Nos nuggets et autres spécialités panées au poulet  
sont tous fabriqués en France.

Nous travaillons depuis plus de 20 ans aux côtés de  
deux fournisseurs avec qui nous avons établi des relations  
de confiance :

- **Cargill**, notre principal fournisseur depuis 1993,  
dont le site de production est situé à Saint-Cyr-en-Val,  
dans le Loiret.
- **Moy Park**, notre second fournisseur depuis 1995,  
dont le site de production est situé à Hénin-Beaumont,  
dans le Pas-de-Calais.

**205**

Éleveurs français\*\*

fournissent la viande  
de nos nuggets et le poulet  
de nos saladbars.



## LA PRÉPARATION de Nos nuggets

Nos nuggets sont sans conservateurs,  
sans colorants\* et sans arômes artificiels.  
Ils sont fabriqués à partir de filets  
de poulet 100% français.

Les filets sont finement hachés et marinés  
puis cuits dans un four vapeur, avant d'être  
enrobés d'une panure croustillante.  
Ils sont pré-frits, congelés et livrés dans  
les restaurants McDonald's. Ils y sont ensuite  
frits sur place dans une huile végétale (colza  
et tournesol) avant d'être servis à nos clients.

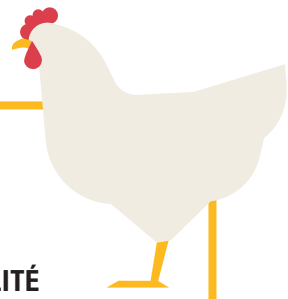


## Le saviez-vous ?

Les 4 « B » sont les formes caractéristiques de nos nuggets :  
la cloche (Bell), la botte (Boot), l'os (Bone) et la balle (Ball).

\* Comme pour tout nugget.

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



## Un suivi tout au long de la filière

### POINTS DE CONTRÔLE

Quelle que soit l'origine, la viande de poulet provient d'abattoirs et d'ateliers de découpe référencés et contrôlés selon un cahier des charges spécifique à McDonald's. Nos fournisseurs sont contrôlés tous les ans par un organisme indépendant qui vérifie un total d'environ **330 points de contrôle** au cours de deux audits, un sur les bonnes pratiques et un sur le bien-être animal. Au moment de la préparation des nuggets, Cargill et Moy Park mobilisent leurs propres experts qualité, qui réalisent en moyenne 80 tests et contrôles toutes les heures tout au long de la production.

### TRAÇABILITÉ

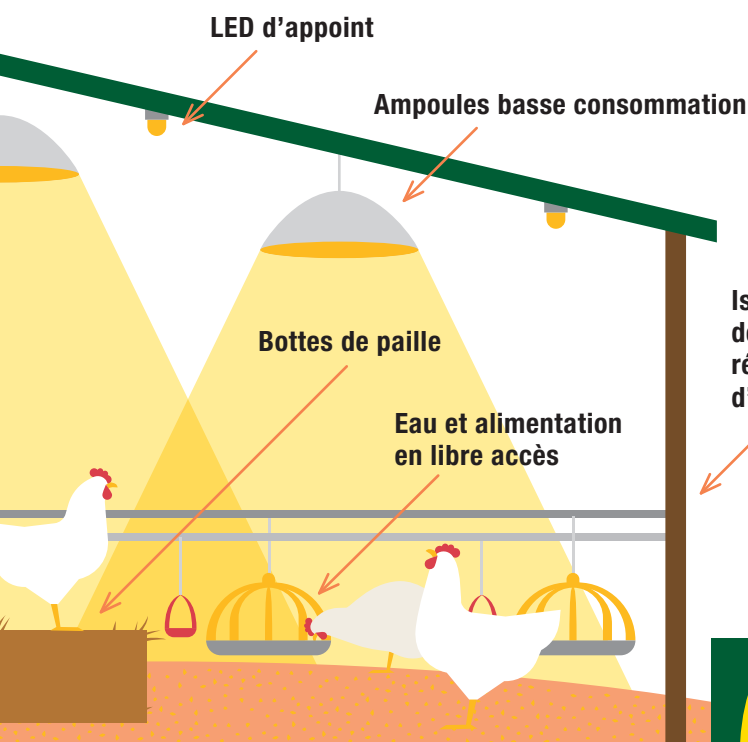
À partir d'un numéro de lot sur chaque sachet de nuggets, il faut maximum **3 heures** pour retracer l'historique de ces nuggets jusqu'aux lots de viande.

## À propos de l'élevage des poulets

### Le respect du bien-être animal

Tous nos éleveurs travaillent selon des guides de bonnes pratiques d'élevage et sont audités par un organisme indépendant qui vérifie leur bonne application. Élevés dans des bâtiments couverts et tempérés, les poulets peuvent se déplacer et accéder librement à l'eau et à leur alimentation. Pour améliorer leurs conditions de vie, dans certaines des fermes, les perchoirs, bottes de paille, et dalles bétonnées sont recouvertes de nouveaux types de litière (cosses de sarrasin, copeaux, sciure de bois...).

### Engagements agro-écologiques pour maîtriser l'impact environnemental



LED d'appoint

Ampoules basse consommation

Bottes de paille

Eau et alimentation en libre accès

Isolation des toits et des murs renforcée pour réduire la consommation d'énergie

### Santé / Antibiotiques

Le développement de mesures alternatives telles que **les huiles essentielles et les probiotiques** permettent aux éleveurs de réduire l'usage des antibiotiques au sein de leurs élevages. **Entre 2014 et 2019**, on relève **une baisse de 43 % d'usage d'antibiotiques** sur la filière poulet française permettant de produire nos nuggets.

### Alimentation des poulets

L'alimentation des poulets de notre filière est constituée de végétaux, dont des céréales entières origine France.

L'intégralité du soja utilisé dans cette ration est sans OGM < 0,9 % et respecte une traçabilité complète et minutieuse. 100 % des approvisionnements de viande de poulet sont couverts soit par une **certification ProTerra** soit par des **crédits RTRS** (Round Table on Responsible Soy).

