



Les recettes de la **qualité**

Chaque jour, nous mettons tout en œuvre pour satisfaire vos plaisirs, grâce à des produits sains, variés et de qualité contrôlée.

Notre volonté est également de vous informer au mieux.
Si, après avoir lu cette brochure, vous vous posez encore l'une ou l'autre question, n'hésitez pas à nous écrire à info@mcdonalds.be.
Nous vous répondrons bien volontiers.

Consultez également le site www.mcdonalds.be.

**Ingrédient par ingrédient,
comment McDonald's
fait-il son marché?**

Suivez-nous chez nos fournisseurs!

Qu'est-ce qui compte le plus dans le plaisir d'un bon repas? La saveur des ingrédients, certainement. Mais aussi la certitude de consommer des produits auxquels on peut se fier totalement. C'est pourquoi, vous avez probablement pris la bonne habitude de regarder à deux fois l'origine et la composition de vos aliments, ainsi que de préférer des producteurs ou marques qui vous inspirent confiance.

Chez McDonald's, nous ne pensons pas autrement. Par volonté de transparence, nous vous dévoilons dans cette brochure comment nous faisons notre marché. Toujours auprès de fournisseurs proches d'ici, en Belgique, en France, aux Pays-Bas, comme pour la majorité des produits que vous achetez pour les consommer à la maison. Des partenaires auprès desquels nous faisons preuve de la plus grande exigence en matière de traçabilité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, parce que c'est votre exigence qui nous guide.

Cette brochure a pour but de répondre à vos questions sur nos produits et de vous montrer que votre confiance est bien placée quand vous poussez la porte de l'un de nos restaurants.

Bon appétit!



Nos fournisseurs: comment sont-ils choisis?

McDonald's collabore avec des fournisseurs indépendants, de proximité et dans le cadre de relations à long terme. Ils ne fournissent pas uniquement McDonald's, leur production sert également à approvisionner d'autres commerces, où vous achetez les aliments que vous préparez à la maison. Nous sélectionnons nos partenaires du monde agricole sur la base de cahiers des charges précis et rigoureux, portant sur leur capacité à gérer la qualité, la sécurité et l'hygiène de leurs produits, et à garantir celles-ci par le moyen de contrôles et procédures dépassant les prescriptions légales. McDonald's a lancé avec ces partenaires un programme européen, le "Socle commun de Qualité agricole". Les bonnes pratiques qu'il définit reposent sur 5 principes de base: la traçabilité ou histoire du produit, la maîtrise de la sécurité du produit, le respect de l'environnement, le bien-être animal et les attentes spécifiques des consommateurs. Ce programme s'applique à l'ensemble des approvisionnements de nos restaurants.

Les piliers de la précaution

En tant que consommateur, chacun de nous exige la qualité. C'est pourquoi, avec nos partenaires et les agriculteurs concernés, nous portons une attention toute particulière à la traçabilité, aux procédures d'hygiène alimentaire et aux règles de sécurité.

Traçabilité: des produits bien de chez nous

Belgique, France ou Pays-Bas: la majorité des produits proposés dans les restaurants McDonald's belges trouvent leur origine dans



l'un de ces trois pays. C'est l'une des caractéristiques les plus méconnues de McDonald's: nous choisissons des fournisseurs locaux pour approvisionner les restaurants dans chaque pays.

Cette sélection locale facilite grandement l'application de la traçabilité, autrement dit des procédures d'identification des ingrédients qui permettent de remonter à tout instant jusqu'à la source des produits, de votre plateau McDonald's à la ferme et inversement. Une obligation, ni plus, ni moins.

Tout l'HACCP et rien que l'HACCP

Les initiales HACCP (en anglais: Hazard Analysis of Critical Control Points) constituent la bible de l'hygiène alimentaire, autrement dit l'ensemble des bonnes pratiques que les producteurs et distributeurs de denrées alimentaires doivent respecter. McDonald's appliquait ces règles bien avant qu'elles ne prennent force de loi.

Elles prennent en compte tous les points critiques de la chaîne de production et de préparation des aliments pouvant entraîner des lacunes d'hygiène, notamment au niveau bactériologique. Chaque restaurant McDonald's les respecte et un organisme indépendant les vérifie régulièrement et à l'improviste. Pour que ces efforts soient payants, tous les fournisseurs de McDonald's font de même. L'HACCP est tout autant leur quotidien.

100 % pur bœuf, c'est 100% !

Le hamburger McDonald's est composé à 100% de viande de bœuf hachée. C'est une exigence vis-à-vis de notre partenaire McKey, à Orléans (France). Et, pour vous, la promesse d'un goût savoureux et surtout, d'une viande 100% sûre.

La parole à notre fournisseur

Edith Lagnien : « Nous n'acceptons que des produits dont nous contrôlons le parcours... donc des produits d'élevages traditionnels et qui offrent un maximum de garantie ».

McKey produit exclusivement de la viande hachée 100% pur boeuf.

• D'où vient la viande ?

Pour l'approvisionnement de nos restaurants belges, notre partenaire a sélectionné des fermes qui fournissent la viande d'animaux nés, élevés et abattus aux Pays-Bas. Les fermes d'élevage sont sélectionnées notamment sur les critères de maîtrise de l'alimentation, de suivi sanitaire et de bien-être des animaux.

• Quelle est sa composition ?

La recette du steak haché 100% pur bœuf ne retient que des muscles et rien que des muscles identifiés: collier, gîte ou paleron. Nos hamburgers ne contiennent, en aucun cas, de chutes de découpe ou de viande séparée mécaniquement des os. Comme prévu par la législation, la viande hachée possède au maximum 20% de matière grasse et ne contient bien sûr aucun additif!



• Comment est-elle produite ?

Entre l'abattoir et le restaurant, la viande ne subit aucune autre transformation que le passage dans les hachoirs de notre fournisseur et sa congélation sur place. Ce processus est effectué en une demi-heure seulement, afin de garantir à la viande une fraîcheur optimale et de respecter toutes les conditions de la chaîne du froid.

• Contrôlée, re-contrôlée, re-re-contrôlée...

Multiplier les contrôles à toutes les étapes, c'est la seule manière d'obtenir une viande de bœuf de qualité garantie. Par exemple, des échantillons de steaks hachés sont prélevés – avant congélation – pour des tests de goût et de cuisson. Et chaque lot ne sort de chez notre fournisseur qu'après le feu vert du laboratoire, 72 heures après congélation. De plus, des contrôles extérieurs sont assurés, par des organismes indépendants ainsi que par McDonald's. Et, surtout, la traçabilité de chaque steak haché est assurée, depuis la naissance de l'animal qui en est à l'origine.

Vous trouverez les steaks hachés 100% pur bœuf dans tous les sandwichs McDonald's à base de bœuf, tels que: Big Mac™, McDeLuxe™, Crispy McBacon™, Royal Cheese, Cheeseburger, Hamburger.

De la volaille des beaux quartiers

La volaille exige autant de vigilance que la viande de bœuf. C'est pourquoi Cargill Food France (basé à Orléans), partenaire de McDonald's pour les préparations à base de poulet, garantit une qualité contrôlée et traçable, depuis la ponte de l'œuf.

• D'où vient le poulet ?

De France. 400 fermes d'élevage, situées dans les régions du Centre et de la Bretagne, constituent les principales sources d'approvisionnement de notre fournisseur de volaille.

Des poulets nourris sainement

Les poulets des élevages sélectionnés reçoivent une alimentation uniquement végétale, à base de céréales et de soja, enrichie d'huiles végétales, de minéraux et de vitamines. Les farines animales, les OGM et les antibiotiques activateurs de croissance sont expressément exclus. Les poulets, enfin, grandissent dans des bâtiments couverts, où ils disposent d'espace pour aller et venir à leur guise en accédant librement aux points de nourriture et d'eau fraîche.

• De quoi se composent nos spécialités à base de poulet ?

Seuls des morceaux de choix entrent dans la préparation des spécialités à base de poulet servies dans votre restaurant McDonald's, à savoir: des filets pour le McChicken™ Première et des filets et des cuisses pour les Chicken McNuggets™

et les McChicken™. Comme pour nos autres produits, il n'y a aucun additif chimique. La panure, quant à elle, est à base de blé, de maïs, de levures et d'épices. Les mêmes ingrédients que ceux que vous utiliseriez pour faire du poulet pané à la maison.

• Comment sont-elles produites ?

La préparation se limite à hacher la viande. On donne ensuite aux morceaux la forme souhaitée avant de, successivement, les cuire à la vapeur, les enrober de leur panure, les plonger dans la friture et, enfin, les surgeler à -18°C.

• Principe de précaution à toutes les étapes

Depuis les fournisseurs d'aliments jusqu'à l'atelier de préparation, une seule et même chaîne de qualité garantit une sécurité alimentaire maximale. Plus particulièrement, les poulets sont élevés sous contrôle vétérinaire et microbiologique. Chez Cargill, une quarantaine de tests et contrôles sont réalisés toutes les 30 minutes, notamment au niveau bactériologique et pour s'assurer de l'aspect et de la saveur. L'accord du laboratoire est indispensable avant le départ de la marchandise pour les restaurants McDonald's.



La parole à notre fournisseur

Hugo Janssen: « Quelques heures: c'est le temps qu'il nous faut pour retracer avec exactitude l'histoire des poulets qui entrent dans la composition des préparations pour McDonald's ».

Vous trouverez cette viande de poulet dans tous les sandwiches et spécialités McDonald's à base de volaille tels que: McChicken™, McChicken™ Première, Chicken McNuggets™.

Le succès d'une fille des Polders

On ne vous l'apprendra sans doute pas: seule une pomme de terre farineuse permet de faire de bonnes frites à la robe croustillante et à l'intérieur fondant. Tout le portrait de Marijke, la star de notre partenaire McCain.

La parole à notre fournisseur

« Ni trop, ni trop peu! Nous encourageons nos cultivateurs à pratiquer un apport raisonné d'éléments nutritifs et à ne traiter les cultures que si nécessaire, à la juste dose et au meilleur moment ».

• La pomme de terre... D'où vient-elle?

Des Pays-Bas. Bon an, mal an, notre fournisseur y produit quelque 7 millions de tonnes de préparations à base de pommes de terre. C'est dire si l'on y connaît le métier. Des cultivateurs qui sont ses fournisseurs, McCain exige qu'ils participent eux aussi à la traçabilité, en répertoriant scrupuleusement les soins donnés à leurs cultures.

• Quelle variété utilise-t-on?

Il y a encore peu, la Bintje régnait en maîtresse absolue sur les cultures. Mais la pomme de terre compte plus d'une variété, dont certaines aux qualités très spécifiques. C'est ce qui fait le succès de la Marijke, une "fille" des Polders qui n'a pas son pareil pour dorer à la friture tout en conservant une chair fondante à souhait. C'est elle que McDonald's Belgique a sélectionnée pour ses approvisionnements de frites.

Bien vu!

Des tonnes de pommes de terre fraîches sont livrées chez McCain. Un bain d'eau salée permet d'éliminer facilement celles qui sont de mauvaise qualité: elles flottent!

• Comment les frites sont-elles produites?

De la "corvée" d'épluchage à la cuisson: il n'y a quasiment pas de différences entre la préparation des frites faites maison et celle des frites McCain. Si ce n'est certaines méthodes mieux adaptées aux quantités préparées, les nombreux tests et mesures de qualité opérés durant le processus et, enfin, quelques petits "secrets" qui font la différence. Par exemple, avant leur pré-cuis-



son à l'huile végétale, les frites sont blanchies à l'eau chaude pour obtenir une forme et une texture idéales, puis séchées pour favoriser leur croustillant. Une astuce à essayer chez vous?

• Principe de précaution à toutes les étapes:

Plus de 50 contrôles de qualité sont effectués entre la pomme de terre entrant chez McCain et la frite. Toutes les 20 minutes, des prélèvements sont réalisés à divers stades de fabrication.

Crudités: du frais, chaque jour

Salades Iceberg, tomates, carottes, maïs... Chez McDonald's, les crudités n'ont rien d'un « faire-valoir ». La proximité des fournisseurs, installés aux Pays-Bas, garantit une livraison fréquente de produits frais qui ne seront préparés qu'une fois en cuisine.

• D'où viennent-elles?

Deux partenaires du monde agricole assurent l'approvisionnement des restaurants McDonald's de Belgique: Fano Fine Food à Emmen (province de Drenthe, au nord) et Van Gorp Greenfood à Belfeld (province du Limbourg, au sud). Ces entreprises se fournissent essentiellement auprès de producteurs locaux et conditionnent les légumes en vue de l'approvisionnement des restaurants, avec comme objectif de veiller à leur fraîcheur.

• Quelle est leur variété?

Pour les sandwiches, nous avons opté pour la laitue Iceberg, parce qu'elle garde tout son croquant au contact d'aliments chauds et se prête ainsi idéalement à ce type de préparation. Pour les salades composées, nous



utilisons de la Romaine et de l'Iceberg, mélangées à des tomates, des carottes, du maïs...

Bien vu!

Les salades sont cultivées en plein champ. Elles sont ensuite soigneusement coupées, lavées et préparées sans aucun conservateur, conformément à la réglementation en vigueur.

Petits pains: dorés à souhait, à la bonne farine de nos moulins

Pas de sandwich McDonald's sans son petit pain rond caractéristique, le « bun ». Mais l'appellation ne doit pas vous égarer: c'est en Belgique que sont produits ces petits pains.

• D'où viennent-ils?

De Belgique. La boulangerie Golden West Food, à Olen (province d'Anvers), est seul fournisseur de pain des restaurants belges de McDonald's.





milk-shakes et crèmes glacées à l'usage des restaurants McDonald's. La Belgique n'est pas seule à faire confiance à Madibic. Par exemple, McDonald's en France et aux Pays-Bas sont également dans le cas.

• Comment sont-ils produits ?

L'unité de production de Madibic se fournit en lait auprès de la coopérative hollandaise



Nederlandse Coöperatie, dont elle est la propriété. Quelque 12.000 fermes des Pays-Bas lui livrent leur production laitière. Chaque vache est reprise dans un système d'identification et d'enregistrement qui permet notamment son suivi sanitaire. Son alimentation est uniquement composée de produits naturels. En collaboration avec l'Organisation néerlandaise des produits laitiers, l'Association néerlandaise des fermiers et McDonald's, Madibic a mis en place un programme d'assurance-qualité du lait de ferme. Celui-ci garantit 5 aspects essentiels dans le contrôle de la qualité : la santé et le bien-être des animaux, leur alimentation, la traite et le stockage du lait, l'hygiène et l'environnement.

• Comment sont-ils produits ?

Les petits pains ne contiennent ni colorants, ni conservateurs. Produits selon des procédés traditionnels, ils sont refroidis durant une demi-heure après leur sortie du four. Avant d'être emballés, ils subissent des contrôles vigilants.

Produits laitiers : en direct de Campine

Du lait et des produits laitiers, il en faut aussi dans nos restaurants, essentiellement pour les glaces et milk shakes. Une entreprise de chez nous en est le premier fournisseur européen pour McDonald's.

• D'où viennent-ils ?

De Belgique. Notre partenaire Madibic, à Lummen (province du Limbourg), bien connu du public par l'intermédiaire de sa marque Debic, transforme chaque année plusieurs dizaines de millions de litres de lait de qualité supérieure en produits laitiers, dont les



Restaurants : opération transparence en cuisine

Tous les efforts déployés par nos partenaires du monde agricole trouvent leur aboutissement dans les restaurants. Dernier maillon de la chaîne de l'hygiène et de la qualité, on y prépare les produits selon des règles très strictes. Sous vos yeux.

Lorsque vous commandez votre repas chez McDonald's, prêtez pour une fois un peu plus d'attention à ce qui se passe de l'autre côté du comptoir. Une équipe bien rodée, formée aux bonnes pratiques d'hygiène et de propreté, s'active.

Si les choses vont vite en cuisine pour vous offrir un service rapide, elles ne sont cependant pas faites à la "va-vite". C'est toute la différence et le résultat d'une approche en profondeur des points critiques de la préparation des repas telle qu'imposée par le système HACCP (en anglais: Hazard Analysis of Critical Control Points).

En toute cohérence avec la ligne de conduite de McDonald's - hygiène, sécurité et qualité -, la propreté des restaurants est bien entendu une priorité. Chaque soir, les équipements en cuisine sont démontés, lavés et aseptisés. Les machines pour produits frais ou pour milk shakes font l'objet d'un double contrôle journalier, avant la première utilisation et en fin de journée.

Dans ce ballet, chacun a son rôle et les produits sont traités en adéquation avec les risques qui peuvent leur être liés. En voici quelques exemples :

• Réception des produits

Tout commence à ce moment. Le responsable du restaurant contrôle la température et l'état des produits réfrigérés et surgelés.

• Les produits surgelés

Bienvenue dans la chambre froide du restaurant McDonald's et attention au froid: il y règne en permanence une température inférieure ou égale à - 18°C.

• Les produits frais

Les produits frais sont conservés entre 0 et 4°C. Des délais stricts définissent la rotation des stocks, selon le principe "premier entré, premier sorti".

• Les produits frits

Chaque jour, la qualité de l'huile de friture 100% végétale est contrôlée. Celle-ci est changée très régulièrement. Les morceaux de poulets sont cuits pour obtenir une température de 74°C à cœur, éliminant toute contamination potentielle.

• Les grillades

Tous nos steaks hachés sont simplement grillés. Il faut 41 secondes « chrono » pour griller à 200°C un steak haché et obtenir une température interne de 69°C. Le tout – le saviez-vous ? – sans ajout de matière grasse.

Les produits McDonald's ont la vie courte

10 minutes: c'est le délai maximal durant lequel un sandwich McDonald's peut être servi, tout en étant conservé au chaud. 7 minutes maximum pour les frites. Après, ils sont irrévocablement retirés du circuit.

Nutrition: un repas McDonald's au banc comparatif

Que pèse exactement un repas McDonald's dans votre alimentation? Est-il trop riche en lipides, glucides ou protéines? Pour en avoir le cœur net, des experts nutritionnistes indépendants ont testé différents types de repas. En voici les résultats.

Vous avez lu cette brochure en entier? Vous savez maintenant à quel point tout est mis en œuvre pour vous offrir des produits de qualité, pour le plaisir d'un repas savoureux. "Mais pour mon équilibre alimentaire?", vous demandez-vous peut-être.

Des experts indépendants ont réalisé une étude comparant des menus McDonald's à plusieurs types de repas traditionnels de consommation courante en Belgique. Les résultats montrent que les repas McDonald's ne s'écartent pas significativement des apports nutritionnels d'autres menus. En voici quelques exemples :

Type de menu	Calories	Protéines	Lipides	Glucides
McDonald's 1	830 kcal	24 g	29 g	119 g
McDonald's 2	899 kcal	44 g	28 g	117 g
Self-service	1230 kcal	31 g	59 g	126 g
Friterie	1660 kcal	39 g	109 g	130 g

Composition des menus

McDonald's 1	Cheeseburger – petite frite – Sundae fraise – jus d'orange
McDonald's 2	Chicken McNuggets™ (6) – McSalad Shaker™ "Tuna" – sauce aigre-douce – milk shake fraise – Coca-Cola™ moyen
Self-service	Vol-au-vent – frites – un verre de bière
Friterie	Boulette – frite moyenne – sauce andalouse – canette de Coca-Cola™

D'après une étude nutritionnelle indépendante, réalisée en Belgique, et les valeurs nutritionnelles des produits McDonald's 2003. Les valeurs ci-dessus sont des valeurs moyennes. McDonald's ne peut être tenu responsable pour des divergences éventuelles constatées lors d'analyses individuelles.

Un sandwich McDonald's soutient sans problème la comparaison avec d'autres sandwiches ou plats que vous consommez régulièrement :

Type d'en-cas	Calories	Protéines	Lipides	Glucides
Big Mac™	239 kcal/100 g	12,2 g/100 g	12,0 g/100 g	20,6 g/100 g
Hamburger	244 kcal/100 g	12,3 g/100 g	7,9 g/100 g	30,8 g/100 g
Cheeseburger	255 kcal/100 g	13,2 g/100 g	10,3 g/100 g	27,3 g/100 g
Pizza surgelée	220 kcal/100 g	8,9 g/100 g	8,5 g/100 g	26,5 g/100 g
Sandwich Club	324 kcal/100 g	8,0 g/100 g	13,0 g/100 g	44,4 g/100 g

D'après une étude nutritionnelle indépendante, réalisée en Belgique, et les valeurs nutritionnelles des produits McDonald's 2003. Les valeurs ci-dessus sont des valeurs moyennes. McDonald's ne peut être tenu responsable pour des divergences éventuelles constatées lors d'analyses individuelles.

Une attention réelle pour les questions nutritionnelles

Qualité, variété et équilibre résument l'approche nutritionnelle de McDonald's. Tout est mis en œuvre pour préparer des repas à base de produits sains, offrant une diversité de propositions (bœuf, poulet, poisson, salade). Chacun peut se composer le menu qu'il souhaite. Par exemple, un sandwich et une salade se complètent harmonieusement et permettent d'équilibrer un repas. McDonald's informe volontiers ses clients. Les personnes allergiques, notamment, trouveront sur le site www.mcdonalds.be une liste des aliments compatibles avec chaque allergie.

**Surfez sur www.mcdonalds.be
pour découvrir la valeur nutritionnelle
de tous nos produits, ou consultez
la brochure d'information nutritionnelle
disponible dans votre restaurant.**

