

# La filière huile oléique de McDonald's France



Carole Augé

Manager Achats - Qualité - Logistique

Groupe PNNS Lipides – 19 février 2008 – [carole.auge@fr.mcd.com](mailto:carole.auge@fr.mcd.com)



# L'huile chez McDonald's : une histoire vertueuse

**NUTRITION :**  
Amélioration du profil nutritionnel  
de nos produits frits



**ENVIRONNEMENT :**  
Collecte et recyclage  
des huiles usagées  
en biodiesel



**AGRICULTURE :**  
Construction de filières  
grâce au partenariat agricole



# Le travail d'une filière

Semenciers



Agriculteurs



Coopératives



Cargill & ADM Pura



McDonald's  
Achats/Qualité



McDonald's  
Restaurants



# L'huile chez McDonald's France

## (1/3)

- 1 109 restaurants
- Plus d'1 million de repas servis chaque jour
- L'huile : un ingrédient pour 5 produits cœur de gamme
  - ✓ Pour la friture en restaurant des frites, Deluxe Potatoes, produits poulet panés, poissons panés, produits promotionnels frits (Croq'O' légumes) : 11 000 tonnes par an
  - ✓ Pour la pré-friture chez nos fournisseurs (frites, nuggets, ...) : 6 000 tonnes par an
  - ✓ Un total de 17 000 tonnes par an



# L'huile chez McDonald's France

## (2/3)

- Chiffres et volumes des produits frits chez McDonald's :

- ✓ Frites & Deluxe Potatoes : 1067 unités vendues (au sein d'un menu) pour 1000 transactions (ticket de caisse) effectuées, soit plus de 1 portion de frites ou Potatoes par passage de caisse.

- ✓ Chicken McNuggets : 259 unités vendues pour 1000 transactions (ticket de caisse) effectuées, soit une portion de Chicken McNuggets pour 4 passages en caisse.



# L'huile chez McDonald's France

## (3/3)

- Une huile vérifiée quotidiennement
  - ✓ Vérification par bandelettes 3 M
  - ✓ Taux de composés polaires < 25%
  - ⇒ Un changement en moyenne tous les 4 à 5 jours
  - ✓ Déploiement de testeurs électroniques en cours



# Une préoccupation de longue date

- Depuis toujours, le souci de l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'huile de cuisson
  - ✓ Jusqu'à fin 2005, McDonald's France utilisait une huile végétale de colza, partiellement hydrogénée
    - Déjà un premier compromis sur le plan nutritionnel
      - un faible taux d'Acide Gras Saturé (AGS) : ~ 15%
      - un taux limité d'Acides Gras Trans (AGT) : ~ 12 %
- 2003 : début de la collaboration avec le monde agricole pour développer la filière oléique



# Grandes étapes du processus depuis 2003

- 2003 - 2004 : discussion entre McDonald's et ses fournisseurs pour évaluer les possibilités d'amélioration de ses huiles
- Octobre 2004 : 1<sup>er</sup> test en restaurant
- De décembre 2004 à mars 2005 : test à grande échelle
- Janvier 2006 : démarrage du lancement progressif
- Mai 2007 : Finalisation de la mise en place





# Objectifs et plan d'actions

(1/2)

- Objectifs :

- ✓ Réduire le taux d'AGT sans augmenter le taux d'AGS, selon les recommandations de l'AFSSA
  - 2% d'AGT, 10% d'AGS
- ✓ Répondre aux exigences techniques imposées par la friture sans altérer les propriétés organoleptiques des produits
- ✓ Produire suffisamment pour répondre aux besoins de 1 109 restaurants McDonald's
- ✓ Maîtriser les conditions de culture et obtenir la traçabilité de l'huile jusqu'aux parcelles



# Objectifs et plan d'actions

(2/2)

- Décisions :

- ✓ Le choix des cultures oléiques : colza et tournesol, non génétiquement modifiés
- ✓ Tests de 2003 à 2005 avec de l'huile de colza oléique
- ✓ 2006: incorporation de 20% de l'huile de colza oléique
  - AGT : 10% vs 12
  - AGS : 10% vs 15



# 2007 : un changement majeur avec une nouvelle huile, riche en acide oléique

(1/3)

- En restaurant

- ✓ Composition

- Tournesol oléique : 65%
- Colza oléique : 25%
- Colza classique : 10%

- ✓ Mise en place

- Mai 2007 : 100% des restaurants servis
- Les fournisseurs de produits frits utilisent le même type d'huile qu'en restaurant pour leur préférence.



# 2007 : un changement majeur avec une nouvelle huile, riche en acide oléique

(2/3)

- Avantages

- ✓ Des objectifs nutritionnels atteints :

- Sur l'huile en restaurant : 2% AGT - 10% AGS

	% Acides gras trans	% Acides gras saturés
Huile McDonald's (mai 2007)	< 2%	10%
Huile McDonald's 2006 (20 % colza oléique + 80% colza classique partiellement hydrogéné)	10%	10%
Colza partiellement hydrogéné (utilisé par McDonald's jusqu'en 2005)	12%	15%
Coprah	0,1-1%	91%
Palme	0,1-1%	50%
Arachide	0,1-1%	19%

Tableau comparatif des différentes huiles de friture généralement utilisées

Sources: Cahiers de Nutrition et diététique, Huiles et Santé – Février 2007

Rapport AFSSA- Risques et bénéfices pour la santé des acides gras trans apportés par les aliments, recommandations 2005

Lesieur – Composition des huiles, mars 2007



# 2007 : un changement majeur avec une nouvelle huile, riche en acide oléique

(3/3)

- **Avantages**

- ✓ Des objectifs nutritionnels atteints :

- Un impact direct sur les produits vendus en restaurant

- Exemples sur les produits frits :

	<b>AGT</b>	<b>AGS</b>
	Quantité en grammes par portion	Quantité en grammes par portion
Petite portion de frites (80 g)	0.08 g	0.9 g
Portion de 4 Chicken McNuggets (72g)	0.07 g	1.2 g
<b>TOTAL</b>	<b>0.15 g</b>	<b>2.1 g</b>

**Rec. AFSSA**  
**3.5 g/jour**

**Rec. PNNS**  
**21.3 g/jour**



# Profil en acides gras des produits frits

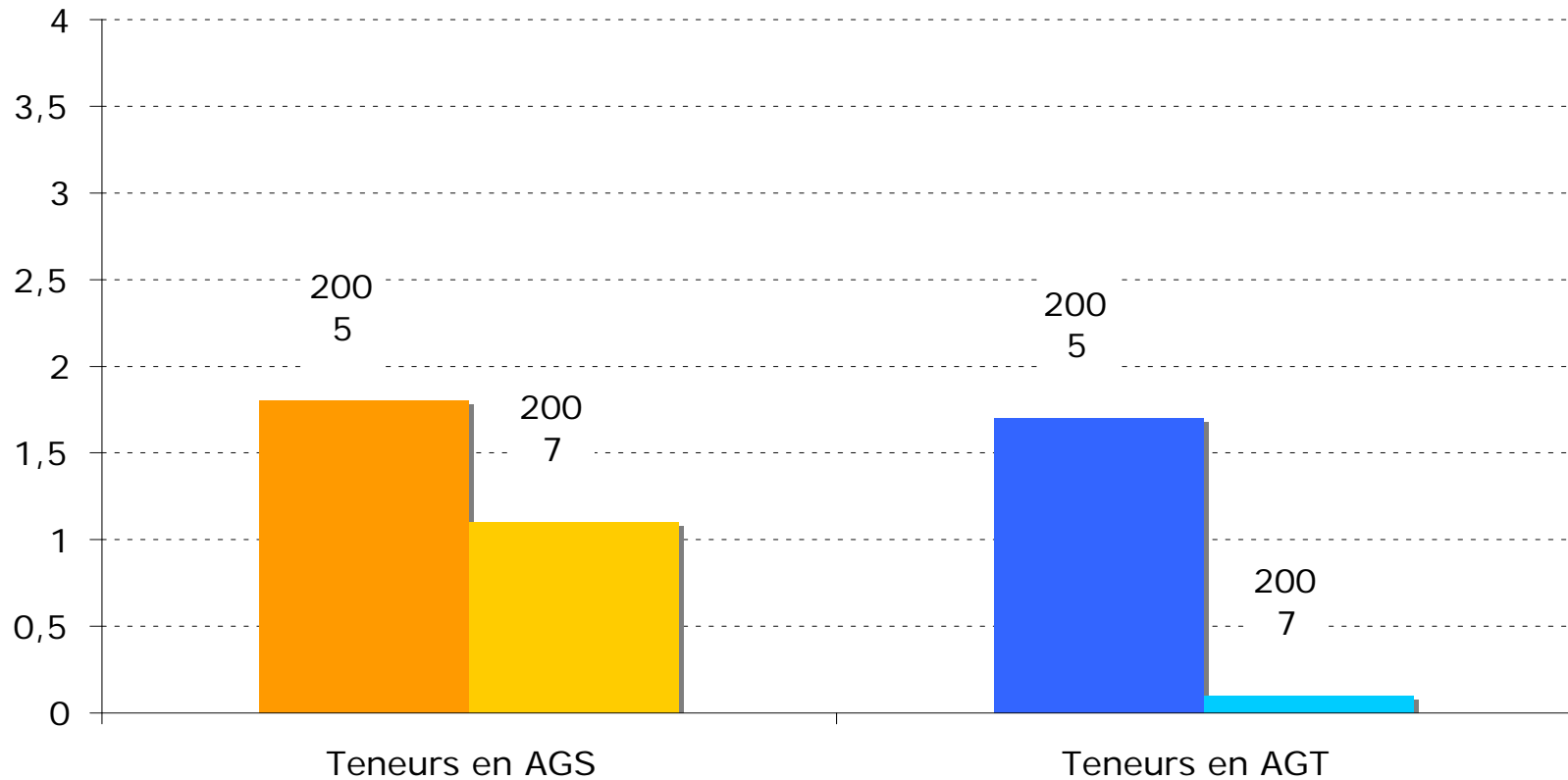
- Exemple des frites :

<b>Profil en acides gras</b>	<b>Frites McDonald's (16% lipides)</b>
Acides gras saturés	8,6% (communication « <10% sur tous les produits »)
Acides gras mono-insaturés	76,6%
Acides gras polyinsaturés	14%
Acides gras trans	0,8% (communication « <2% sur tous les produits »)

*Profil en acides gras des frites chez McDonald's, avec utilisation de la nouvelle huile*



### Evolution de la teneur en AGS et AGT dans les frites (en % dans le produit fini)



**Entre 2005 et 2007 , la réduction de consommation en AGT via les frites est d'environ 590 tonnes/an, à périmètre constant, sur la base des données de ventes 2007.**



# McDonald's, partenaire des filières agricoles oléiques

- En quelques chiffres :
  - ✓ Production oléique française (colza et tournesol) :
    - 125 000 hectares
  - ✓ Dont à destination de McDonald's en Europe :
    - Près de 24 000 ha de cultures oléiques :
      - 21 000 ha de Tournesol Oléique  
Soit la production de 4 000 exploitations agricoles
      - 3 000 ha de Colza Oléique  
Soit la production de 250 exploitations agricoles
    - Dont, pour les 1 109 restaurants français :
      - 3 500 ha de Tournesol Oléique
      - 1 800 ha de Colza Oléique



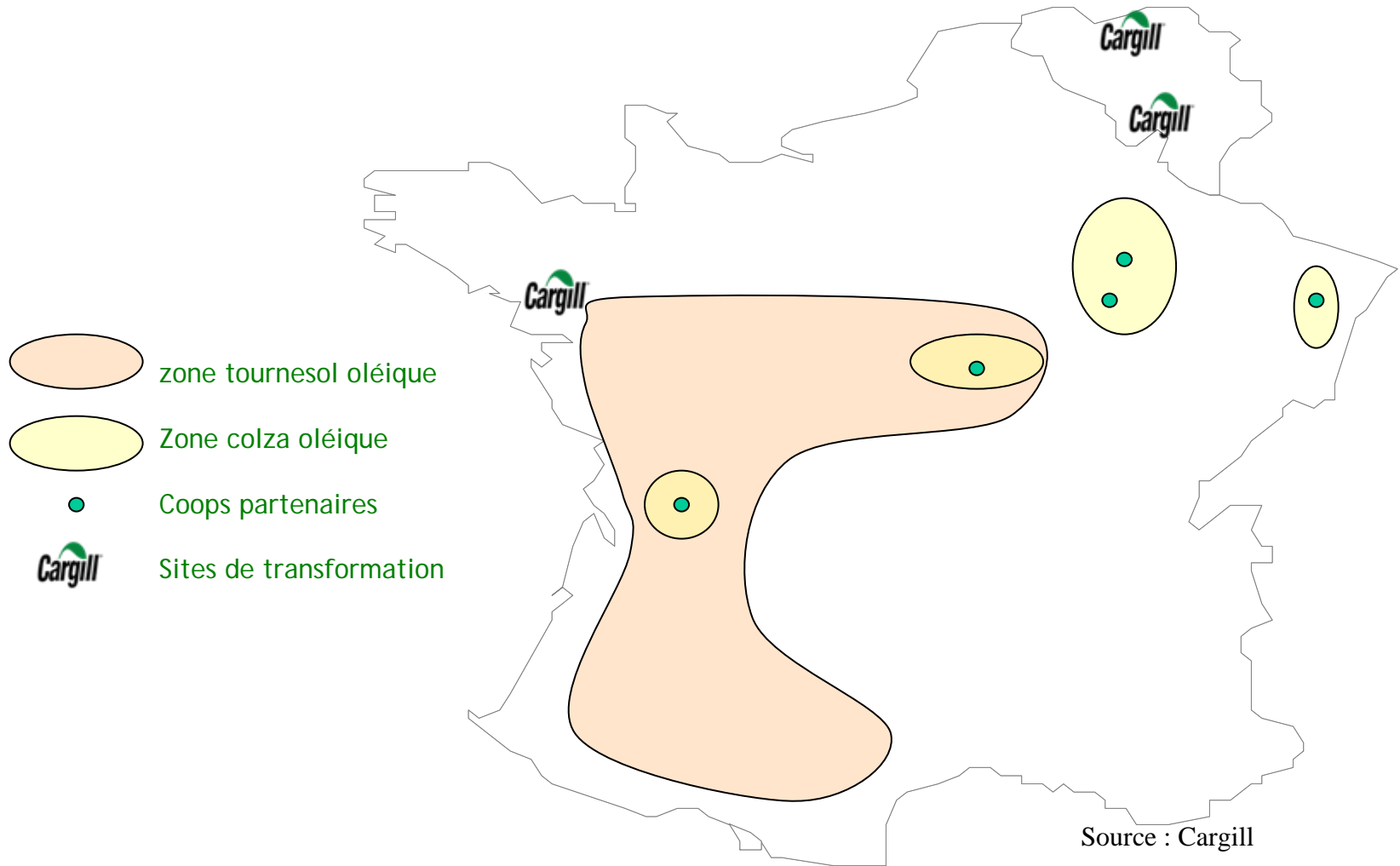


# Construction de la filière

- En partenariat avec Cargill, depuis 2003:
  - ✓ Convaincre tous les acteurs de la filière :
    - Toute filière innovante contient une part d'incertitudes qui doivent être prises en compte
    - Chaque acteur expose ses enjeux et ses contraintes et définit les conditions nécessaires pour la mise en place du projet
  - ✓ La sélection des fournisseurs :
    - Le profil de nos partenaires collecteurs :
      - Capacité à mobiliser leurs adhérents autour de démarches innovantes
      - Maîtrise des outils de traçabilité et procédures de contrôle
      - Application des bonnes pratiques de collecte et stockage
      - Capacité à s'engager sur le long terme



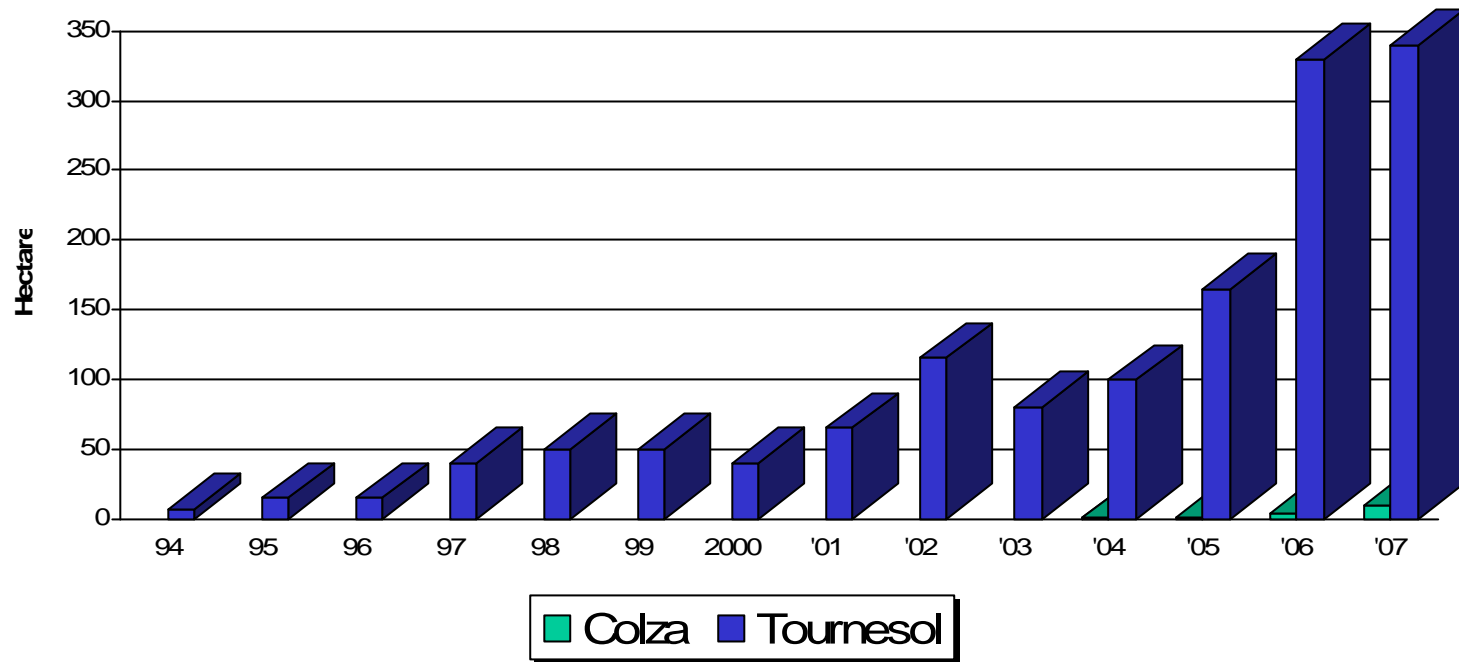
# L'oléique en France



Source : Cargill

# Evolution des surfaces oléiques en France

## Surfaces Oléiques en France



# La transformation

- Cargill intervient à chaque étape de la transformation : trituration, raffinage et emballage. A ce titre, il est le garant
    - ✓ De la conservation du profil nutritionnel unique des graines oléiques
    - ✓ Du respect des bonnes pratiques de trituration et de raffinage
    - ✓ De la traçabilité du produit fini
- => Ainsi, Cargill assure la livraison d'un produit conforme aux exigences de McDonald's



# Le défi du colza oléique

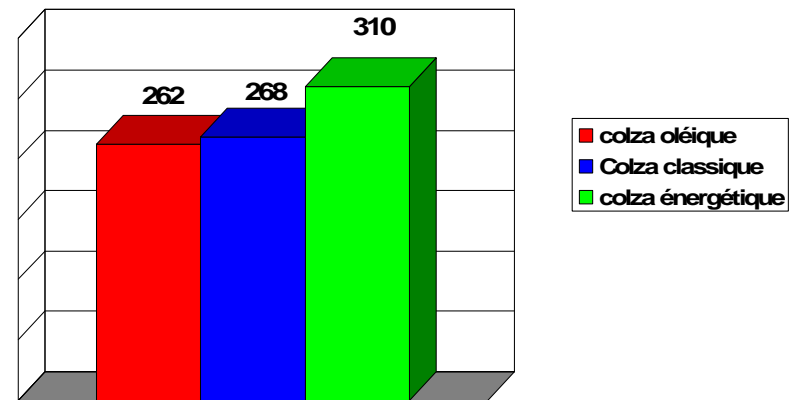
- Les difficultés rencontrées

- ✓ Un rendement inférieur au rendement d'un colza classique
- ✓ La concurrence du colza énergétique (+ 45 € / ha)
- ✓ La maîtrise technique (absence de repousses...)

- Les clés de la réussite

- ✓ Le recherche variétale
- ✓ Cumul de références qui permettent de progresser
- ✓ Attrait de la pérennité de la filière et de son caractère novateur (l'atout santé)
- ✓ La rémunération

Marges brutes /ha 2006  
(hors PAC)



Questions...

... merci pour votre  
attention

