



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 04 juillet 2024

La nectarine française des vergers écoresponsables revient cet été dans les restaurants McDonald's

« La P'tite nectarine » revient au menu, à partir de début juillet, comme fruit de saison. 1,4 million de sachets de nectarines provenant à 100% de vergers écoresponsables, devraient être vendus dans les 1 560 restaurants de McDonald's d'ici fin août. Une bonne nouvelle pour les 50 producteurs du Roussillon, du Gard et des Bouches-du-Rhône, sous contrat, qui cultivent avec beaucoup d'attention ce fruit emblématique de l'été.

« La p'tite nectarine » : un fruit de saison cultivé et préparé localement dans le sud de la France.



Fruit de saison par excellence, la nectarine en quartier élaborée par Florette Food Service est une nouvelle fois proposée dans les restaurants McDonald's de début juillet à fin août, afin de correspondre à sa période de consommation optimale.

Provenant exclusivement de **50 vergers écoresponsables situés dans le Roussillon, le Gard et les Bouches-du-Rhône**, ce sont 200 tonnes de fruits qui ont été contractualisées auprès des producteurs partenaires de Florette Food Service. Ces nectarines sont récoltées à la main pour préserver ces fruits fragiles et assurer leur maturité, gage du développement du taux de sucre et du parfum des fruits.

« Nous sommes ravis d'annoncer le retour de La P'tite nectarine dans nos restaurants cet été. Cette collaboration avec Florette nous permet de proposer, cette année encore, à nos clients un fruit de saison cultivé localement avec le plus grand soin. Cette initiative démontre notre engagement envers des pratiques agricoles durables et notre soutien aux producteurs français, en l'occurrence du Roussillon, du Gard et des Bouches-du-Rhône. » Guillaume DeBeaurepaire, Manager Achats et Logistique de McDonald's France

Pour Estelle Alarcon, Directrice des opérations de la coopérative La Melba : « La collaboration entre McDonald's France, Florette France et la production française de Nectarine est une aubaine pour mettre en valeur le travail de nos producteurs et leur investissement dans des démarches qualité telles que Vergers Ecoresponsables. Nous sommes fiers de pouvoir participer à rendre ce fruit accessible aux plus jeunes ».

Les fruits sont contrôlés à réception sur le site de de Florette Food Service, à Torreilles dans les Pyrénées-Orientales, afin de vérifier qu'ils répondent scrupuleusement au cahier de charges exigeant déterminé avec McDonald's France. Ils seront par la suite, soigneusement lavés, découpés puis ensachés, sans conservateur, dans l'atelier « fruits » de Florette Food Service.

Des nectarines 100% vergers écoresponsables



Fruit d'un partenariat de longue date avec l'AOP Pêche et Abricots de France, la P'tite nectarine proposée par McDonald's France et Florette Food Service est issue à 100% de vergers écoresponsables.

Ce label garantit que les producteurs sont engagés dans une démarche de production écoresponsable partagent la même éthique : produire des fruits sains, savoureux et de qualité avec des méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité dans les vergers, tout en assurant l'équilibre économique des exploitations.

Ainsi les vergers sélectionnés pour approvisionner Florette Food Service ont adopté entre autres les pratiques suivantes :

- Une irrigation contrôlée et économe de l'eau (gouttes à gouttes, micro-jet, micro-aspersion, etc)
- L'utilisation de produits de biocontrôle,
- En vergers mise en place de la confusion sexuelle pour lutter contre la tordeuse orientale sur la totalité des parcelles,
- Présence dans et autour du verger d'infrastructures agroécologiques (IAE) suivants : nichoirs et/ou gîtes et/ou bandes fleuries semées pour préserver la biodiversité,
- Dans un objectif d'augmentation de la matière organique et donc de stockage du carbone, les bois de taille sont broyés et laissés au sol.

Les vergers sélectionnés sont également, tous certifiés "Global Gap".

« L'AOP Pêches et abricots de France est fière du partenariat qui la lie avec Florette et McDonald's France. Depuis près de 5 ans, les menus proposent des nectarines issues de nos vergers, dans l'intérêt de la santé et du plaisir des enfants. Les producteurs catalans et l'ensemble de notre organisation y trouvent une valorisation économique et sociétale. C'est tout bon ! » souligne Raphaël Martinez, Directeur AOP Pêches et Abricots de France.

« Je tiens à exprimer ma sincère gratitude à l'équipe de McDonald's France pour leur collaboration professionnelle et leur engagement exemplaire. Depuis 10 ans, notre partenariat a été couronné de succès. L'excellence a largement contribué à la réalisation de nos objectifs communs. Nous espérons continuer cette coopération fructueuse à l'avenir. » insiste François BES, Directeur Coop Ile Fruits.

La P'tite nectarine, un fruit emblématique de la saga des fruits à croquer de McDonald's

Proposée dans le Happy Meal™ pour la première fois en 2016, la P'tite nectarine a su convaincre de plus en plus de consommateurs, petits et grands. **Fruit frais, peu sucré, savoureux et rafraîchissant**, la découpe en quartiers est adaptée pour **faciliter sa consommation par les enfants**.

Faciliter la consommation de fruits est un des objectifs que porte Florette Food Service, qui a lancé les fruits à croquer avec McDonald's France en 2003. Fortes de leur partenariat de plus de 40 ans, les deux entreprises se rejoignent ainsi sur cet objectif : faire aimer les fruits aux enfants.

Durant ces 21 dernières années d'innovation, 12 fruits différents ont été proposés dans le menu Happy Meal™. C'est un véritable succès auprès des consommateurs de l'enseigne et notamment auprès des plus jeunes puisqu'un peu plus de la moitié des fruits consommés sur le marché de la restauration commerciale par les enfants de moins de 15 ans, l'était chez McDonald's (Source : *panel consommateurs CREST McDonald's France*).



À propos de McDonald's France en 2023 :

- 44 années de présence en France
- Près de 2 millions de repas servis chaque jour
- 1 560 restaurants répartis sur l'ensemble du territoire français
- Plus 75% des achats de matières premières agricoles sur les 5 principales filières de l'enseigne réalisés en France (bœuf, poulet, blé des pains, pomme de terre, salade)

A propos de Florette Food Service :

Intégrée au sein de Florette France (branche Légumes d'Agréal), Florette Food Service est un des principaux acteurs du marché de la transformation de fruits et légumes frais 4ème gamme auprès des enseignes de la restauration hors foyer (RHF).

Florette France en chiffres :

- *N°1 français des fruits et légumes prêts à l'emploi pour les marchés de la RHF et de la Grande Distribution*
- *6 sites de production localisés St Pol de Léon (29), Lessay (50), Cambrai (59), Mâcon (71), L'Isle-sur-la-Sorgue (84) et Torreilles (66)*
- *1 916 salariés*
- *55 500 tonnes de salades récoltées chaque année*
- *22 300 tonnes de légumes récoltés chaque année*