



## **COMMUNIQUE DE PRESSE**

**Le 19 septembre 2025**

**Salade Iceberg 100 % française :**

**Construction d'une filière bretonne qui concilie bonnes pratiques agroécologiques et performance industrielle**

**À Saint-Pol-de-Léon (Finistère), McDonald's France, Florette France et les producteurs de la SICA Saint-Pol-de-Léon ont structuré une filière 100 % origine France pour fournir, durant la période estivale, la salade Iceberg destinée aux burgers de l'Enseigne. Le 18 septembre, les représentants de la filière ont présenté les pratiques agroécologiques exemplaires appliquées par la SICA Saint-Pol-de-Léon et l'outil industriel à la pointe de Florette France, situé à proximité, permettant cette réussite collective conjuguant performance, ancrage territorial et transition environnementale.**



*Christophe Martineau, Directeur Achats et Grand Compte chez Florette France,  
Marc Kerangueven, Maraîcher - Président de la SICA Saint-Pol-de-Léon et  
Guillaume de Beaurepaire, Directeur Achats, Qualité, Logistique et Environnement  
chez McDonald's France*

### **Une filière Iceberg structurée pour répondre à un besoin spécifique**

Partenaires depuis 1984, McDonald's France et Florette France se sont associés il y a plus de 30 ans à la SICA Saint-Pol-de-Léon pour approvisionner les plus de 1 600 restaurants de l'Enseigne, notamment en salade Iceberg.

Créée dans les années 1930 aux États-Unis à partir d'un croisement de batavia, la salade Iceberg se distingue par sa texture croquante et sa tenue au contact d'aliments chauds. En France, la filière agricole de l'Iceberg s'est notamment développée avec l'essor de McDonald's France, cette variété répondant parfaitement aux exigences qualité voulues par l'Enseigne et son fournisseur, Florette France, pour ses burgers.

Cette relation de confiance et les investissements successifs dans la filière ont permis d'augmenter progressivement les volumes locaux, jusqu'à atteindre **une production 100 % française et 100% bretonne de mai à octobre**. Cette année, **ce sont au total 3 800 tonnes de salade Iceberg qui sont fournies par les 29 producteurs de la SICA, pour Florette France et McDonald's France**.

Guillaume de Beaurepaire, Directeur Achats, Qualité, Logistique et Environnement chez McDonald's France : *« Avec Florette et les producteurs de la SICA Saint-Pol-de-Léon, nous avons construit pas à pas une filière française dédiée, capable de répondre à nos besoins en Iceberg tout en soutenant une production locale. C'est le fruit d'un travail commun de long terme, qui nous permet aujourd'hui de proposer une salade 100 % origine France au cœur de la saison. »*

### **Une agriculture bretonne de précision**

La SICA Saint-Pol-de-Léon s'appuie sur un modèle de production exigeant, pensé pour concilier performance agronomique et responsabilité environnementale. Une amélioration continue des pratiques rendue possible par la contractualisation pluriannuelle mise en place sur la filière avec Florette France et McDonald's France, depuis 2016.

*« Le partenariat que nous avons avec Florette et McDonald's et leur modèle de contractualisation nous donne une vraie visibilité avec un revenu sécurisé sur l'année. Cela nous permet d'investir dans la durée et d'améliorer nos pratiques. C'est dans ce cadre que l'on a pu se lancer dans la démarche maraîchage éco-responsable de Florette, pour progresser sur cinq grands axes : biodiversité, gaz à effet de serre, intrants phytosanitaires, qualité des sols et gestion de l'eau »* souligne Christian Stéphan, producteur de la SICA.



*Présentation des pratiques d'agroécologiques mises en place dans la filière Iceberg bretonne par Christian Stéphan, producteur à la SICA Saint-Pol-de-Léon*

L'effort d'amélioration constante des pratiques s'intègre également dans la Stratégie **Filières Durables de McDonald's France** qui incite au développement de solutions agroécologiques innovantes, ainsi que dans le **programme Maraîchage écoresponsable de Florette France reposant sur 5 piliers** : préservation de la biodiversité, réduction des émissions de gaz à effet de serre, optimisation de la fertilisation, optimisation de l'irrigation, limitation des produits phytosanitaires.

Ainsi, sur les parcelles de la SICA Saint-Pol-de-Léon dédiées à la culture d'Iceberg pour McDonald's France, les pratiques agricoles ont évolué vers un modèle performant et plus durable :

- En matière de **biodiversité**, en moyenne, chaque exploitation cultive six cultures différentes, sur de petites surfaces fragmentées, créant une mosaïque végétale qui favorise la biodiversité végétale et la santé des sols.

De plus, près de 9 % des surfaces sont aujourd'hui consacrées à des espaces agroécologiques, comme les haies ou les bandes enherbées.

- **Pour augmenter la teneur en matière organique des sols et stocker du carbone**, deux techniques distinctes sont développées : plus de 90 % des producteurs ont recours à des couverts végétaux multi-spécifiques, permettant de fixer jusqu'à 400 kg équivalent CO<sub>2</sub>/ha chaque année et plus de 80% apportent régulièrement du compost. Par ailleurs, sur les parcelles de la SICA Saint-Pol-de-Léon, la teneur en matière organique des sols atteint 2,6 %, un niveau bien supérieur à la moyenne nationale de 1,9 %.
- La **fertilisation** est également la plus précise possible : l'apport est très localisé au plus près de la plante. De plus, grâce à l'analyse des reliquats d'azote (laissé par la culture précédente) et à l'utilisation d'engrais à libération lente, les apports azotés ont été réduits de 30 % par rapport à la moyenne des autres bassins d'approvisionnement de Florette.
- En matière **d'irrigation**, le climat breton naturellement doux et humide diminue le besoin en eau pour les cultures. Ainsi, en 2024, une seule irrigation a été nécessaire sur la plupart des parcelles Iceberg. De plus, 85% des exploitations pratiquent l'irrigation de précision grâce un système connecté de canon avec enrouleur.
- Enfin, la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires repose sur des méthodes à faible impact, combinant binage, paillage opaque, désherbage manuel, faux semis. Ces deux dernières années, 20% des producteurs se sont équipés de bineuses à guidage par caméra, un outil innovant qui garantit un désherbage très précis. En complément, la **lutte biologique** est pratiquée contre les insectes nuisibles, via des techniques de **biocontrôle**, permettant de réduire drastiquement les traitements sur les cultures.

Ces pratiques répondent à la fois aux exigences croissantes en matière environnementale et aux défis du changement climatique, assurant la pérennité de la filière Iceberg en Bretagne.

### **Un outil industriel de pointe au cœur des champs**

À quelques kilomètres des champs de salade Iceberg, la transformation des produits s'opère avec la même exigence. **Les récoltes sont acheminées à l'usine Florette de Saint-Pol-de-Léon, au cœur du bassin de production, ce qui permet**

**un traitement ultra-rapide, garant de fraîcheur.** Cette organisation logistique resserrée limite les transports, réduit l’empreinte carbone et favorise l’emploi local.

Sur site, chaque salade est lavée, parée, découpée puis ensachée. Pour accompagner la montée en puissance de la filière, Florette a investi dans des outils industriels de haute performance. **Un robot de parage, unique en France, assure une découpe nette et régulière des têtes d’Iceberg**, tandis qu’un capteur optique à la pointe de la technologie assure le contrôle de la qualité du produit.

Une seconde ligne de production a également été installée en 2022 pour accompagner l’augmentation des volumes.

*« La logique de filière appliquée à la culture et la transformation de la salade Iceberg ici à Saint-Pol-de-Léon démontre que l’on peut conjuguer en Bretagne agriculture, industrie-agroalimentaire et environnement. Fort de ce partenariat de 30 ans, Florette a massivement investi dans le développement d’une filière salade Iceberg 100% française, en Bretagne ainsi que dans son site en local, pour approvisionner McDonald’s France »* déclare Christophe Martineau, Directeur Achats et Grand Compte chez Florette France.

L’usine est également engagée dans une démarche continue d’optimisation de ses ressources. **En 3 ans, la consommation d’eau a diminué de 40 %**, pour atteindre environ 9 litres par kilo de salade traitée. Les eaux de rejet sont intégralement traitées par un système de lagunage naturel, et 96 % des déchets issus de la transformation sont valorisés.

Cette performance industrielle vient compléter les efforts réalisés en amont, pour une filière 100 % bretonne, engagée sur toute la chaîne de valeur au service d’un produit indispensable à la réalisation des recettes McDonald’s.

[Télécharger les visuels](#)

#### **À propos de McDonald's France en 2024 :**

- 44 années de présence en France
- Près de 2 millions de repas servis chaque jour
- + de 1 600 restaurants répartis sur l’ensemble du territoire français

- + de 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'Agrial), 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)
- 1 838 salariés
- 54 500 tonnes de salades récoltées chaque année
- 20 300 tonnes de légumes récoltés chaque année