

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour la première fois, McDonald's France propose des poires Angélyls 100% françaises dans sa gamme de fruits à croquer sélectionnées par Florette Food Service

Torreilles, le 14 avril 2023 - Disponible dans l'ensemble des restaurants McDonald's jusqu'au 25 avril prochain, la *P'tite Poire* 100% origine France fait son entrée dans la gamme de fruits à croquer de l'enseigne. Florette Food Service, fournisseur des P'tits fruits et légumes de McDonald's depuis presque 40 ans, s'est appuyé sur son savoir-faire et sur ses relations de long terme avec les arboriculteurs français, pour sélectionner 160 tonnes de poires de la variété Angélyls, issues de vergers écoresponsables, permettant d'étoffer la gamme de fruits frais français de saison proposés dans le menu Happy Meal™ des restaurants McDonald's en France tout au long de l'année.

Une première offre de P'tites poires Angélyls 100% françaises

Partenaire privilégié de McDonald's France depuis presque 40 ans, Florette Food Service apporte tout son expertise pour répondre à la volonté de l'enseigne d'animer sa gamme de fruits à croquer avec des rotations régulières de différents fruits frais de saison, autour de l'emblématique P'tite pomme 100% française lancée il y a 20 ans.

Véritable innovation cette année, Florette Food Service a identifié une variété de poire très qualitative, l'Angélyls, permettant de proposer aux consommateurs la P'tite poire 100% française. Avec sa découpe pratique, adaptée aux enfants, le sachet de poires d'hiver à croquer vient renforcer l'offre de fruit frais de l'enseigne, en complément de la P'tite poire d'été, qui met à l'honneur les variétés Guyot et Williams.

Afin de garantir l'approvisionnement de l'ensemble des restaurants McDonald's jusqu'au 25 avril prochain, Florette Food Service s'est appuyé sur ses **relations de long terme avec les arboriculteurs français, pour contractualiser l'approvisionnement de 160 tonnes de poires, auprès de 39 producteurs**, localisés dans le Val de Loire (Maine-et-Loire et alentours), le Loiret, la Mayenne, l'Aisne, la Somme et la Marne.

A propos de la variété Angélyls

Récoltée en été, cette variété cuivrée, issue du croisement entre la Doyenné du comice, fine et fondante, et la Doyenné d'hiver, plus rustique, a besoin de plusieurs mois de conservation pour révéler tout son potentiel gustatif. Bien charnue, fine et juteuse, l'Angélyls est idéale pour une dégustation en quartiers.

Les différentes variétés de poires sont classées en poires d'été (Guyot, Williams, par exemple), ou en poires d'automne/hiver (Comice, Conférence, Angélyls, notamment), et ce, en fonction de leur arrivée sur les étals. L'Angélyls est ainsi traditionnellement consommée de novembre à avril.

111 hectares de vergers de poires Angélyls sont actuellement plantés, sur les 5 000 hectares de poiriers existant en France.

Afin d'apporter des marqueurs de qualité supplémentaires, **la P'tite Poire est à la fois certifiée Vergers écoresponsables et Fruits et Légumes de France**. Le label Vergers écoresponsables vient assurer du respect d'exigences fortes, pour garantir des méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité dans les vergers.

Cette démarche s'appuie sur les principes de la production fruitière intégrée, privilégiant l'observation des vergers, les méthodes de lutte biologique et les techniques de pointe permettant d'assurer une production de qualité pour les consommateurs (développement du biocontrôle, préservation des pollinisateurs, gestion et de recyclage des déchets, ou encore de protection des salariés et des riverains).

Le logo « Fruits & Légumes de France » a, quant à lui, pour vocation de permettre au consommateur d'identifier facilement les produits cultivés, récoltés, préparés, et/ou conditionnés en France.

Proposer des fruits frais français variés et de saison pour répondre aux attentes de tous les consommateurs

La P'tite Poire vient s'ajouter à 4 autres fruits frais dans les rotations saisonnières qui seront opérées en 2023 au sein de la gamme de fruits à croquer, pour accompagner la P'tite Pomme (présente de façon permanente). Ce lancement s'inscrit dans la stratégie de McDonald's France de continuer de développer ses approvisionnements français et de proposer toujours plus de fruits frais gouteux et de saison. En 2023, 82% des volumes de fruits à croquer vendus dans les restaurants de l'enseigne seront en origine France et certifiés Vergers écoresponsables.

« Cette nouvelle proposition de poires 100% françaises dans nos restaurants s'inscrit pleinement dans notre stratégie d'approvisionnement local et saisonnier et dans notre volonté de proposer des fruits et légumes savoureux et de qualité, cultivés selon les meilleurs standards agricoles. Cette relation étroite que nous entretenons avec les producteurs français, nous permet de proposer en permanence une gamme de fruits frais, variée et de saison à tous nos clients », précise Eloi De La Celle, Directeur achats qualité logistique environnement de McDonald's France. Pour Pierre Méliet, Directeur général de Florette France *« la P'tite poire s'inscrit complètement dans la volonté de Florette Food Service et de McDonald's France, depuis près de 20 ans, de faciliter la consommation de fruits et légumes variés pour tous et notamment pour les plus jeunes, ce qui répond à la fois à un enjeu de nutrition et de soutien à la filière fruits et légumes française. Avec cette innovation, nous sommes particulièrement fiers aujourd'hui d'avoir créé un nouveau débouché pour nos partenaires de la filière poire française, qui font un travail exceptionnel, à la fois pour cultiver de nouvelles variétés et pour développer des pratiques plus respectueuses de l'environnement dans les vergers ».*

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)*
- *1 916 salariés*
- *55 500 tonnes de salades récoltées chaque année*
- *22 300 tonnes de légumes récoltés chaque année*

A propos de McDonald's France (2022) :

- *43 années de présence en France*
- *Après de 2 millions de repas servis chaque jour*
- *1515 restaurants*
- *Plus de 79 000 salariés sous enseigne*
- *75% des achats de matières premières agricoles sur les 5 principales filières de l'enseigne réalisés en France (filières bœuf, poulet, blé pour les pains, pomme de terre, salade)*
- *Près de 100% des produits alimentaires servis dans l'ensemble des restaurants McDonald's issus d'entreprises européennes*

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.mcdonalds.fr et @McDoFr_Newsroom