



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 11 juin 2026

Les P'tits Concombres de retour chez McDonald's : une filière 100% française construite avec Florette Food Service et les producteurs du sud de la France

Les P'tits Concombres font leur retour dans les restaurants McDonald's France pour la saison estivale au sein de l'offre Happy Meal™. Cultivés en Occitanie et en Provence-Alpes-Côte d'Azur puis préparés à Torreilles sur le site de production de Florette Food Service, ces concombres 100 % origine France illustrent parfaitement le travail mené depuis plusieurs années entre McDonald's France, Florette et les producteurs.



Jean-Marie Roger, Directeur de la coopérative Plaine du Roussillon, Elodie Combe, Manager achats et logistiques chez McDonald's et Christophe Martineau, Directeur Commercial Marques de Distributeurs et Achats chez Florette

Sachet de P'tit Concombre, disponible en restaurant depuis le 26 mai 2026

Une filière française construite grâce à des relations de long terme

Partenaires de McDonald's France depuis 1984, Florette France sert les restaurants de l'Enseigne en fruits et légumes frais, en développant des partenariats dans la durée avec des filières agricoles dédiées. Cette dynamique s'illustre notamment à

travers l'Ille Roussillon, fournisseur de Florette Food Service depuis près de 20 ans, qui contribue aux approvisionnements de McDonald's France en salade durant l'hiver et en concombre pendant la saison estivale.

Introduits pour la première fois dans les restaurants McDonald's France en 2019, les P'tits Concombres sont aujourd'hui produits en Occitanie et en Provence-Alpes-Côte d'Azur grâce aux coopératives partenaires du Sud de la France. En 2026, plus de 850 000 sachets de P'tit Concombre seront livrés en restaurant.

« Nous sommes ravis d'annoncer le retour des P'tits Concombres dans nos restaurants cet été. Cette collaboration avec Florette nous permet de proposer, cette année encore, à nos clients un légume de saison cultivé en France avec le plus grand soin. Cette initiative démontre notre engagement envers des pratiques agricoles durables et notre soutien aux producteurs français », souligne Elodie Combe, Manager Achats et Logistique chez McDonald's France.

« Avec l'Ille Roussillon, nous avons construit une filière française, capable de répondre à nos besoins en concombre tout en soutenant une production locale. C'est le fruit d'un travail commun de long terme, qui nous permet aujourd'hui de proposer des P'tits Concombres 100 % origine France, cultivés et transformés en Occitanie, au cœur de la saison. Cela s'inscrit complètement dans la volonté de Florette Food Service et de McDonald's France, depuis 42 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 », précise Christophe Martineau, Directeur Commercial Marques de Distributeurs et Achats.

Des pratiques agricoles pensées pour préserver les écosystèmes

Les concombres destinés aux P'tits Concombres sont cultivés dans des installations multi-chapelles permettant de mieux maîtriser les conditions de culture et de protéger les plants des aléas climatiques. Les producteurs partenaires s'appuient notamment sur :

- des systèmes d'irrigation de précision permettant d'adapter les apports en eau aux besoins des plantes ;
- des pratiques limitant l'évaporation de l'eau, comme le paillage, ainsi qu'un suivi quotidien des consommations permettant d'identifier rapidement toute dérive ;
- des techniques de Protection Biologique Intégrée (PBI), utilisant des insectes auxiliaires pour protéger naturellement les cultures contre certains ravageurs ;
- une sélection variétale répondant à des critères précis de fraîcheur, de texture, de tenue après découpe et de résistance naturelle aux maladies.

« La contractualisation avec Florette et McDonald's illustre l'intérêt de relations commerciales construites dans la durée. Elle nous permet de mieux appréhender une partie de notre activité tout en confortant la valeur de nos productions au sein d'une stratégie de diversification. C'est un modèle économique qui rassure nos producteurs » souligne Jean-Marie Roger président de Plaine du Roussillon.



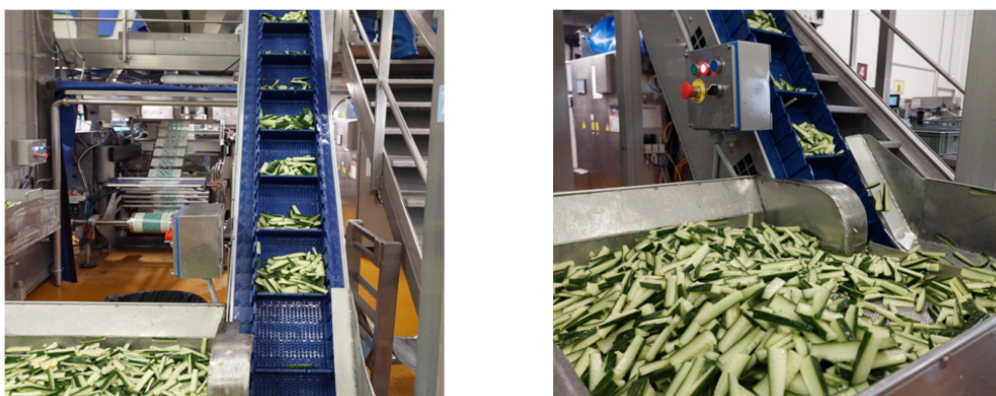
Visite sous les serres d'Ille Roussillon où sont cultivés les concombres

Une transformation locale garantissant fraîcheur, qualité et traçabilité

Après récolte, les concombres sont acheminés vers l'usine de Torreilles, implantée au cœur du bassin maraîcher et arboricole des Pyrénées Orientales. Cette proximité entre les champs et le site de transformation permet de garantir la fraîcheur des produits tout en limitant les transports.

À réception, les concombres font l'objet de contrôles qualité et sécurité rigoureux avant d'être soigneusement lavés, découpés puis ensachés, sans conservateur comme l'exige la réglementation.

Cette organisation de proximité entre producteurs, site de transformation et restaurants permet de garantir la fraîcheur des produits tout en valorisant une filière française engagée dans l'amélioration continue des pratiques agricoles.



Les différentes étapes de transformation du concombre

À propos de McDonald's France en 2025 :

- Près de 1,8 millions de repas servis chaque jour
- 1 629 restaurants répartis dans toute la France
- Plus de 75 000 salariés sous enseigne
- Plus de 80% des achats de matières premières agricoles sur les 5 principales filières de l'enseigne (bœuf, pommes de terre, poulet, blé pour le pain & salade) réalisés en France

A propos de Florette Food Service :

Intégrée au sein de la branche Légumes d'Agrial, Florette France 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