

Fol itinéraire d'une pomme de terre

McCain et McDonald's ont fêté leurs trente ans de partenariat, hier à Matougues. Du champ de la famille Bournaison aux frites servies, faisons l'incroyable voyage de la pomme de terre.

Quand ils regardent leurs pommes de terre pousser sur les 25 ha de parcelles réservés à McCain, Julien et Vincent Bournaison, de Livry-Louveyer savent pertinemment qu'ils raviront les appétits des clients des McDonald's de France, mais aussi de pays voisins.

Normal, ils sont des 340 agriculteurs triés sur le volet qui ont contractualisé avec McCain, selon un cahier des charges hyperpointu. « Nous faisons pousser la variété innovator qui est arrachée en septembre-octobre et livrée dès mars-



Toutes les vingt minutes, un échantillon est prélevé. Les frites font l'objet de toutes les attentions : longueur, mouleur, matière sèche

avril. Un tubercule mère donne de 8 à 10 tubercules fils», insistent les frères. Selon un modèle innovant de la filière agricole, ces fournisseurs du géant canadien - implanté à Matougues depuis 2001 - vont stocker leur production en vrac ou en caisses de 1,7 tonne ; des gaines de ventilation assurent une température de 7° C. Agent de plaine chez McCain, Jean-Christophe Vogny leur rend souvent visite afin de vérifier l'évolution de ces êtres vivants très délicats. Sous contrôle nos pommes de terre qui arriveront à 15 km : direction Matougues.

Là, le camion est pesé, un échantillon prélevé. Découpe, taille du tubercule, test, vérification de la partie transformable : ne rentre pas pomme de terre qui veut. Tout est bon ? Le camion déchargé, place



La pomme de terre poussée à Livry-Louveyer, est transformée en frites à Matougues avant de rejoindre McDonald's.

ensuite au calibrage. Les plus petites finiront sur la ligne de flocons déshydratés. Les bonnes seront stockées trois ou quatre heures.

Un processus d'épierreage débute alors pour nettoyer les belles qui rejoindront un tambour laveur, le lavage sépare la boue de l'eau avant

l'étape du pelage où la centrifugeuse séparera les pelures du légume. Tiens, une caméra ? Elle surveille. Ce trieur optique élimine tout corps étranger. Direction un gros cylindre de préchauffage (55° C de vingt à trente minutes) avant une coupe régulière. Les pommes

de terre tombent dans l'eau et seront projetées à 100 km/h vers le bloc coupe. Si le trieur optique détecte un éventuel défaut, un jet d'air joue son rôle pour expulser le bâtonnet défectueux. Après le blanchiment (quinze minutes à 85° C) pour retirer le sucre, un tapis sé-

Quelques chiffres géants chez les deux... géants

L'usine McCain de Matougues, installée sur 35 hectares, produit 25 tonnes de frites à l'heure, soit 170 sachets à la minute.

900 palettes sortent chaque jour du site employant 230 salariés. Au total, 183 000 tonnes sont fabriquées chaque année, un camion part toutes les vingt-cinq minutes.

35 % des pommes de terre utilisées sur la plus importante ligne de frites du monde émanent de Champagne-Ardenne, 55 % de Picardie et 10 % du Nord-Pas-de-Calais.

310 agriculteurs producteurs ont contractualisé avec McCain, dont plus de 30 % en contrats de trois ans.

Du coup, les 1 340 restaurants de McDonald's France (1,8 million de repas servis chaque jour chez 312 franchisés, 72 000 salariés sous enseignes) proposent des frites 100 % françaises made in Matougues.

McCain France compte près de 1 000 collaborateurs.

Une vraie relation « gagnant-gagnant »

Hier après-midi, à l'heure du discours anniversaire, Jean Bernou, président de McCain Europe continentale, a souligné « une véritable réussite grâce à un partenariat unique au niveau industriel ». Si la success story a débuté en 1985 entre l'Américain et le Canadien, aucune ombre ne plane. Les deux échantillent, s'écoulent, travaillent main dans la main en parlant un langage uniforme...

Exemple. « McDonald's a permis à McCain de se remettre en cause. Nos amis franchisés ont travaillé avec les équipes du marketing et constaté que les consommateurs français préféraient les frites issues de pommes de terre de chair

jaune et non de chair blanche. Nous avons rectifié », poursuit Jean Bernou, tordant le cou aux idées reçues.

« Quand McDonald's a participé à son premier salon de l'Agriculture en 2001, il fallait oser y aller car José Bové avait succédé à un restaurant à Millau. McDo l'a fait. »

De son côté, Rémi Rocca, directeur achats qualité logistique de McDonald's France a insisté sur l'exemplarité de la filière, en termes de qualité, de traçabilité. « Nous avons contractualisé pour la pomme de terre (frites), mais aussi pour le bœuf (steak), le blé (petits pains McDo) ou encore pour le poulet (nuggets)... » Ça se passe comme ça... chez McDonald's.

cheur envoi de l'air chaud. L'eau est retirée (très important en termes de texture et « croustillance »). Séchées, envoyées en friteuses, un vibreur fait ensuite sortir le surplus d'huile avant le passage dans le tunnel de surgélation. La pomme de terre passe de 85° C à -10° C en un temps record.

Un laboratoire qualité ponctionne des échantillons et ausculte les belles : une heure trois quarts s'est écoulée entre le pelage et le contrôle. Palettes, filmage, étiquette, chambre froide, les cartons ne resteront pas longtemps à Matougues. Pour la France, ils rejoindront les entrepôts logistiques McDonald's de Beauvais, Rennes, Bordeaux, Aix-en-Provence, Nancy et Lyon, avant d'être dispatchés dans les 1 340 restaurants Mc Donald's. Bon appétit...

- DAVID ZANGA