

Mc Donald's

Du halal made in Spain

Mc Donald's, la plus grande chaîne de restauration internationale, sert ses burgers au Maroc depuis 1992. Saviez-vous que les steaks hachés sont importés de l'étranger ? ■ G.B.

Petit cours de franchise. Les restaurants Mc Donald's au Maroc appartiennent à First Rest International (FRI) qui a décroché la licence d'exploitation pour le Maroc depuis 17 ans. Elle dépend elle-même de Mc Donald's Europe du Sud (pas de lien avec Mac Donald États-Unis). Foodipex, sa centrale de distribution gère uniquement l'approvisionnement des restaurants Mc Donald's au Maroc. Deux acteurs majeurs pour servir quelque 18 188 900 steaks en 2008. A savoir que 50% des produits sont importés quand 50% (comme le pain entre autres) sont produits localement. Car les Marocains aiment «*Mc Do*» et les chiffres le prouvent selon l'étude réalisée par la franchise. 6 marocains sur 10 ont visité un de leurs restaurants au moins une fois par mois dans les villes où ils sont présents. Question : si vous commandez votre menu les yeux fermés, saviez-vous en revanche qu'aucun steak n'a jamais été préparé au Maroc ? Première réaction : est-ce que c'est halal ? Pour vous mettre l'eau à la bouche, on va vous faire patientez.

Du plateau aux champs

Comme l'explique très sereinement Hossein Tazi, directeur général de Foodipex, «*avec les normes d'hygiène et les process de fabrication exigés par Mc Donald's, la production des steaks au Maroc est impossible*». D'autant qu'il n'y aurait pas assez de bêtes pour assurer les besoins des restaurants Mc Donald's. Mais où sont donc produits ces steaks ? Tout cela dépend de nombreux éléments qu'il serait compliqué de mettre bout à bout. Remontons la chaîne. Le plus simple est de savoir qu'après l'Europe, puis l'Argentine et l'Australie, la production s'est fixée depuis septembre de l'année dernière en Espagne. La société «*Esca food solutions*» fournit en steaks hachés les restaurants Mc Donald's. Ces steaks sont constitués à 100%

de viande (pas d'additifs) avec un taux de 20% de graisse (lipides) pour permettre la cuisson. Rien d'autres n'est ajouté. Auparavant, les morceaux de viandes ont été désossés chez «*Merca Carne*» dont les pièces de viandes sont sélectionnées chez leurs fournisseurs, l'abattoir «*Madrid Norte*». C'est ici que la question du halal se pose. Vu de mes propres yeux, un boucher musulman procède à l'abattage de la bête selon le rite musulman. Ce processus industriel (100 bêtes halal par mois) est certifié par «*l'Instituto Halal de Madrid*». Il s'agit d'un organisme certifié par la communauté musulmane espagnole pour assurer qu'un produit réponde bien au rite musulman. Said Bouzraa, le représentant et auditeur de l'Institut Halal, est d'ailleurs là pour vérifier le process. Il vérifie aussi chaque fois que la viande est préparée en steaks chez Esca, que seuls les morceaux de viande halal sont utilisés pour les steaks à destinations du Maroc. En effet, que ce soit l'abattoir ou l'usine de production, il n'y a pas que du halal, mais les règles d'hygiène et de nettoyage feraient rougir le moindre suspect, concernant la propreté. Quant au dernier maillon, l'animal, il provient de différentes fermes

des environs du nord de l'Espagne. Sachez que la consommation marocaine de steaks hachés représente une partie infime de ce que produit l'Espagne pour Mc Donald's. Les bêtes, en majorité limousines ou hollandaises, sont choisies pour la qualité de leurs viandes. Elles sont nourries avec un mélange de blé, maïs, soja et vitamines, afin d'apporter un complément alimentaire. A la question des OGM, Ignacio

Blanco-Traba, directeur commercial de la filière bœuf Europe, répond qu'ils ne peuvent pas tout contrôler.

Mais lorsque l'on sait que plus de 50% du soja produit dans le monde sont des OGM et que le maïs est importé des États-Unis, «*on ne peut dire ni oui, ni non*» précise-t-il. Certes, en revanche, ce que l'on peut vous assurer, c'est que Mc Donald's Maroc est tout ce qu'il y a de plus halal. En Europe, c'est tout le contraire ! ■

