**Un Marché Ouvert réussi à Fléron :**

**Les producteurs et les consommateurs se rencontrent**

**Fléron, le 25 juin 2014 – Aujourd’hui avait lieu le tout premier Marché Ouvert de Fléron au cours duquel le franchisé, Roland Vaesen, a accueilli de nombreux consommateurs. Les producteurs de McDonald’s Belgique ont raconté leur passion pour leur métier et leur secteur, l’agriculture : comment sélectionnent-ils leurs ingrédients de qualité, quelles sont les procédures de contrôle de qualité pratiquées sur les ingrédients, comment se déroulent les processus de production des différents ingrédients ? Les consommateurs ont découvert tout cela et plus encore.**

Au jour d’aujourd’hui, les consommateurs souhaitent obtenir toujours plus d’informations et de transparence quant à la **qualité des aliments** et comment ils sont produits. Qui mieux que les producteurs eux-mêmes pour raconter tout ce qu’il y a à savoir à ce sujet ? Voilà pourquoi ce sont eux qui ont pris la parole aujourd’hui. C’est avec passion qu’ils ont partagé leur savoir et expliqué le chemin parcouru par leurs produits avant qu’ils ne soient servis sur le plateau du consommateur.

**Six producteurs** étaient présents sur ce Marché Ouvert : Van Gorp Greenfood pour les légumes, McKey Keystone Foods pour la viande, Guenther Bakeries Belgium pour le pain, Lamb Weston pour les pommes de terre, JUST pour les fruits et Friesland Campina pour les produits laitiers. Chacun avait son propre étal dans lequel il dévoilait le processus de production des différents ingrédients, les procédures de contrôle de qualité, la sélection des ingrédients, etc. Les consommateurs recevaient ainsi immédiatement toutes les réponses à leurs questions. Une chouette activité sur chacun des ingrédients attendait les enfants et leurs parents dans chaque étal : remettre dans l’ordre les étapes de production du pain, traire une petite vache factice, jouer à la pêche aux… pommes, etc. Afin de poursuivre la découverte à la maison, un petit livre a été spécialement édité. On y découvre de manière ludique et accessible comment poussent les fruits et les légumes, comment est préparé le pain, etc. Grâce aux jeux qui le composent, les enfants découvrent activement l’origine des aliments.

Depuis 2005, tout le monde peut **visiter les cuisines** de tous les restaurants McDonald’s belges. Ce Marché Ouvert était donc aussi l’occasion de jeter un œil dans la cuisine du restaurant McDonald’s de Fléron et de suivre le trajet complet des ingrédients du champ au plateau.

\*\*\*

**Pour de plus amples informations, veuillez contacter :**

Kristel Muls – McDonald’s Belgique – 02 716 04 50

Karima Ghozzi – PRIDE – 0485 12 77 79 – karima.ghozzi@pr-ide.be

Colette De Raedt – PRIDE – 0489 93 64 52 - colette.de.raedt@pr-ide.be

**À propos de McDonald’s Belgique.** Les 66 des 67 restaurants McDonald’s belges sont sous la direction de 21 franchisés. Lors du 35ème anniversaire en mars 2013, McDonald’s Belgique et ses franchisés ont annoncé la création de 500 emplois et un investissement de 60 millions d’euros pour fin 2015. Ils se distinguent par un investissement dans le capital humain, l’innovation et l’entreprenariat durable.