

Communiqué de presse

Avril 2015

La qualité en balade... McDo répond à toutes les questions sur ses ingrédients pendant le tour de qualité!

- La possibilité de poser toutes les questions sur les ingrédients McDo
- Une toute nouvelle gamme de salades à découvrir

Découvrez les ingrédients de McDonald's

McDonald's Belgique et ses franchisés réaffirment leur volonté d'être transparents et de permettre à qui le désire de **poser toutes les questions** qu'il souhaite sur les **ingrédients de qualité** que McDo utilise. En effet, ils n'ont rien à cacher et sont fiers de leurs ingrédients et de leurs fournisseurs, triés sur le volet. Ils envoient donc ces ingrédients à la rencontre d'encore plus de Belges grâce à cette nouvelle initiative mobile : **le tour de qualité**.

Que tout le monde souhaite en savoir plus sur ce qu'il mange, c'est un fait. Un fait que les collaborateurs et les fournisseurs de McDonald's Belgique ont pu constater par eux-mêmes sur le terrain suite aux initiatives de transparence mises en place depuis de nombreuses années : les Cuisines Ouvertes (accessibles au public 365 jours/an sur simple demande), les visites chez les agriculteurs et les fournisseurs par les consommateurs et les écoles, les Marchés Ouverts pour donner l'opportunité aux gens de découvrir le trajet complet du champ au plateau.

Le **tour de qualité** organisé par McDo se présente sous la forme d'un food truck qui traversera le pays pour répondre à toutes les questions que les gens se posent sur les ingrédients qui constituent un menu chez McDo: où sont cuits les petits pains des hamburgers? Quelles pommes de terre sont utilisées et dans quel type d'huile sont cuites les frites? Comment sont préparés les légumes qui composent les salades ou agrémentent les burgers? Notre viande est-elle bien de la viande de bœuf?

Trois nouvelles salades

Mais le tour de qualité sera aussi l'occasion de tout savoir sur les trois toutes nouvelles salades. Parce que chez McDonald's, tout le monde trouve son bonheur, ces nouvelles venues viennent secouer l'ancienne carte et bousculer les habitudes grâce à de savoureuses recettes:

- la **Caesar**, pur classique culinaire, composée de salade romaine, de poulet grillé, de fromage grana padano, de tomates cerise, d'une sauce dressing, le tout parsemé de ciboulette et agrémenté de croutons ;
- la **Farmer** qui se compose de salade lolo rossa et de salade de blé, de poulet grillé, de pommes de terre, d'oignon rouge et recouverte d'une sauce yaourt rafraîchissante ;
- l'**Italia** propose un mélange de pâtes penne, de roquette, de tomates séchées, de petites boules de mozzarella, le tout relevé par une sauce au pesto.



Pour de plus amples informations sur les ingrédients de qualité de McDonald's Belgique, surfez sur mcdo.be/qualite

Informations pratiques

Pour en savoir plus sur les lieux et horaires du tour de qualité : surfez sur mcdo.be

#mcdoqualitytour

Pour de plus amples informations, veuillez contacter:

Kristel Muls – McDonald's Belgique – 02 716 04 50 Karima Ghozzi – PRIDE – 0485 12 77 79 – <u>karima.ghozzi@pr-ide.be</u> Isabelle Verdeyen – PRIDE – 0486 89 38 62 – <u>isabelle.verdeyen@pr-ide.be</u>

A propos de McDonald's Belgique. Les 69 des 70 restaurants McDonald's belges sont sous la direction de 22 franchisés. En janvier 2015, McDonald's Belgique et ses franchisés ont pris trois engagements envers les jeunes: la création de 500 emplois d'ici à fin 2017, 250.000 heures de formations pour les collaborateurs sur la même période et un soutien envers la jeunesse à travers la signature d'un manifeste et la large diffusion d'un film.