

QUALITÉ

Cofruid'Oc a obtenu pour ses vergers la plus haute certification environnementale.

Yannick Povillon

ypovillon@midilibre.com

C'est une pomme en quartiers, proposée en sachet la plupart du temps dans ses happy meal. Un petit instant fraîcheur dans le temple du burger américain. Ce que l'on sait moins, c'est que l'enseigne Mc Donald's achète ses 1 600 tonnes de pommes par an en France. Dont 1 300 tonnes auprès de la coopérative fruitière Cofruid'Oc basée à Saint-Just (Hérault) près de Lunel. Et si elle fait confiance au coopérateur héraultais depuis 2003, c'est parce que ses vergers sont certifiés écoresponsables. Ils disposent du label Haute valeur environnementale (HVE), soit la plus haute certification environnementale des exploitations agricoles.

Des pommes toute l'année

Car McDonald's a le souci de proposer toujours plus de produits locaux et bio. L'enseigne qui vient de dépasser les 1 500 restaurants et les 74 000 collaborateurs dans le pays propose



De la pomme du verger de Saint-Just au sachet fraîcheur proposé par McDo.

JEAN-MICHEL MART

« 78 % de ses approvisionnements de France », selon Guillaume de Beaurepaire, le manager achats de McDo. Qui assure que 17,5 millions de ces petits sachets sont écoulés chaque année. La qualité HVE est essentielle et « nous explorons sans cesse des initiatives innovantes pour réduire l'impact environnemental de nos filières », explique-t-il.

Pour obtenir ces petits sachets, McDo fait confiance à une autre entreprise occitane : Florette food service qui achète les pommes auprès des coopératives, les transforme dans son usine de Toreilles (Pyrénées-Orientales). C'est grâce à son savoir-faire, que l'enseigne américaine garantit « un approvisionnement en P'tites pommes tout au long de l'an-

née et d'une qualité optimale », assure Sébastien Tripon, directeur des achats chez Florette. Cinq variétés sont ainsi sélectionnées : la gala, la crippls pink, la crippls red, la story inored et la jonagold.

Pommes, nectarine, poire...

Quant à la distinction suprême de la HVE : « Nous sommes engagés avec nos producteurs dans une démarche de progrès environnementale continue depuis de nombreuses années », rappelle Didier Crabos, le directeur de Cofruid'Oc. Alors même que la coopérative s'apprête à fêter ses 60 ans, il assure que l'obtention du label est un long processus qui « repose sur quatre piliers : une gestion économe de la res-

source en eau, la réduction des intrants, la protection des sols et la préservation de la biodiversité ». Une norme qui a un coût « difficile à chiffrer mais c'est surtout une grande satisfaction pour toute la filière ».

Quant à McDo, le succès de sa P'tite pomme le pousse à développer d'autres produits : après la P'tite nectarine issue des vergers d'Occitanie et de Provence, vendue cet été (il s'en est écoulé 250 tonnes soit plus de 2 millions de sachets), l'enseigne va proposer sa P'tite poire. 140 tonnes et un million de sachets devraient régaler les amateurs... Toujours dans « la volonté de soutenir et accompagner une agriculture française plus durable », selon McDo.