

DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

McKey, la référence qualité du steak haché surgelé	3
McKey partenaire de la filière bovine	4
Les 5 étapes de fabrication du steak haché	5
La sécurité sanitaire : un impératif	6

McKey, la référence qualité du steak haché surgelé

Près d'un steak haché surgelé sur quatre produit en France

Créée en 1987 et filiale à 100% de Keystone foods, McKey France est une entreprise industrielle du secteur agroalimentaire spécialisée dans la transformation de la viande.

Dans son usine située à Fleury les Aubrais, près d'Orléans (45), McKey emploie environ 150 personnes. Plus des $\frac{3}{4}$ d'entre elles travaillent sur les 6 lignes de production autour de trois équipes qui se succèdent environ 20 heures par jour. Cette organisation permet un nettoyage-désinfection quotidien des équipements mobilisant une équipe dédiée.

En 2006, McKey a produit plus de 40 000 tonnes de steaks hachés et son chiffre d'affaires s'est élevé à environ 120 millions d'euros.

McDonald's France est le client historique de McKey. Depuis plusieurs années, McKey a élargi sa clientèle en exportant vers d'autres marchés McDonald's en Belgique et au Maroc, entre autres.

Steak haché et Préparations de viande hachée

Plus de 95% de la production de McKey ont droit à l'appellation officielle « steaks hachés » (contrôlée par la DGCCRF), ce qui implique les garanties d'un produit :

- > 100 % pur muscle de bœuf,
- > sans ajout végétal ou animal,
- > et contenant au maximum 20 % de matière grasse.

Depuis quelques années, pour faire varier les saveurs, McKey propose également des Préparations de viande hachée. Ces produits sont élaborés avec la même rigueur que les steaks hachés, mais cette fois, des épices sont notamment ajoutées à la viande. Cet ajout permet de proposer aux consommateurs McDonald's des sandwiches au goût nouveau.

McKey partenaire de la filière bovine

Des fournisseurs référencés

Près de 40 abattoirs et de salles de désossage travaillent avec McKey selon un cahier des charges très précis. Ce dernier détaille l'ensemble des règles de Bonnes pratiques qui doivent être appliquées en terme de traçabilité, de sécurité, d'hygiène, de respect du bien-être des animaux et de qualité de la viande livrée chez McKey. Ces sites sont contrôlés tous les ans par le Service Qualité Fournisseurs de McKey et par un organisme indépendant.

Le cheptel européen, seule source d'approvisionnements

Les approvisionnements McKey proviennent principalement des cheptels français, néerlandais et irlandais. Les exigences qualité sont identiques quel que soit le pays de provenance des viandes : traçabilité, suivi de la santé de l'animal et de son alimentation, etc...

La promotion des Bonnes Pratiques d'élevage

McKey encourage ses fournisseurs à s'approvisionner auprès d'élevages engagés dans des démarches de bonnes Pratiques d'Élevage. En France, c'est la Charte des bonnes Pratiques d'Élevage mise en place par la CNE (Confédération Nationale de l'Élevage) qui a été choisie comme référence. Les viandes venant des Pays-Bas et d'Irlande proviennent également de programmes équivalents garantissant les Bonnes Pratiques en ferme.

Les objectifs sont d'une part, d'encourager les éleveurs à s'engager formellement dans des démarches qualité et d'autre part, d'unir les acteurs pour assurer les Bonnes Pratiques tout au long de la filière bovine.

Un rôle d'équilibre sur le marché

Les morceaux de viande bovine utilisés par McKey pour la production des steaks hachés surgelés sont principalement issus de l'avant des animaux.

Le Gîte, le collier ou la basse côte sont utilisés pour les recettes traditionnelles comme le pot-au-feu ou le bœuf bourguignon. Si ces recettes sont de moins en moins cuisinées, il est indispensable, pour l'équilibre économique de la filière, qu'ils trouvent un débouché.

McKey, par la valorisation qu'elle fait de ces morceaux s'impose en acteur incontournable de la filière.

Les 5 étapes de fabrication des steaks hachés surgelés

1-La réception des viandes

A leur arrivée à l'usine, les livraisons sont systématiquement vérifiées : provenance, identité des lots, poids et température. Des contrôles stricts portant sur la qualité de la viande sont effectués avant son utilisation : les lots ne doivent contenir que des muscles identifiés sans défaut. Des échantillons sont prélevés pour analyses et les données de traçabilité sont saisies informatiquement : elles permettront de suivre chaque lot de viande tout au long de la transformation.

2-La formulation : hachage et mélange

Deux types de viande, l'une maigre (ex : gîte et paleron) et l'autre plus grasse (ex : plat de côtes), sont dosées pour une préparation optimale en terme de texture et de goût. Après un premier hachage, la viande est mélangée puis hachée plus finement en « cheveux d'ange ».

3-Le formage et la surgélation

Une fois la teneur en matière grasse de la viande hachée contrôlée, les steaks hachés sont formés et surgelés lors d'un passage rapide (2 à 4 minutes) dans un tunnel cryogénique à -70°C.

4-Le conditionnement

Après un contrôle visuel de la conformité des produits finis (forme et surgélation), des échantillons sont prélevés dans chaque lot pour des tests en laboratoire.

L'identification des lots est reportée sur les cartons ainsi que sur les sachets de produits. On y trouve la date limite de consommation, la date de production et le numéro de lot de McKey.

5-Le stockage et l'expédition

Les cartons sont ensuite stockés dans un congélateur dont la température est sous contrôle permanent. Aucun produit fini n'est livré aux clients sans l'accord du Département Qualité (sous couvert des résultats du laboratoire) et la distribution s'effectue selon le principe « First In / First Out* ».

* Premier entré, premier sorti.

Une procédure libératoire de chaque lot de produit fini

Des échantillons de steaks hachés sont prélevés tout au long de la journée pour des tests de cuisson, de texture, de goût, de forme et de poids et un échantillon est pris sur chaque lot pour des tests en laboratoire.

C'est le Département Qualité qui donne l'autorisation d'expédier le produit au client si les résultats des analyses microbiologiques sont satisfaisants : c'est la procédure libératoire

Sécurité alimentaire : un impératif

Traçabilité et HACCP

Dès 1992, McKey a développé avec ses fournisseurs un modèle de traçabilité géré informatiquement dans l'usine. Des tests tout au long de l'année permettent de vérifier qu'il est possible de connaître pour un carton de produits livrés chez le client l'identité des animaux utilisés.

Depuis plus de 10 ans, un plan HACCP est appliqué à chaque étape de la fabrication dans l'usine, mais aussi chez les fournisseurs.

Hygiène

Tous les employés sont revêtus d'un équipement spécial changé et lavé tous les jours. Chaque nuit, une équipe spécifique nettoie et désinfecte les salles de fabrication et les machines.

Plus de 30 000 analyses par an

Toutes les analyses sont réalisées par un laboratoire externe accrédité COFRAC. Ceci garantit la fiabilité des résultats des quelques 600 analyses microbiologiques effectuées chaque semaine.

Des audits systématiques

L'usine est contrôlée plusieurs fois par an par des organismes tiers indépendants, par le département qualité de Keystone foods, par les clients. McKey travaille également en concertation avec les services vétérinaires.

Une usine, deux certifications

McKey est certifié ISO 9001 v2000 pour son système de management de la qualité et ISO 14001 v2004 pour son engagement dans la protection de l'environnement.

Ces certifications validées par organisme indépendant permettent de suivre les engagements de McKey en terme :

- de satisfaction des clients
- d'amélioration continue des performances
- de veille réglementaire active
- de maîtrise et de prévention des pollutions accidentelles