



من المزرعة  
إلى المطعم

# في كواليس آسلاطة

# DANS LES COULISSES DE LA SALADE



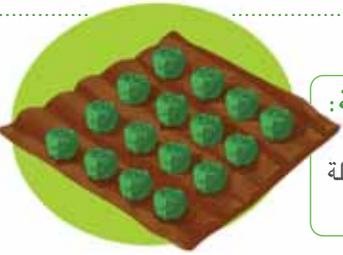
DU CHAMP AU  
RESTAURANT

السلطة الطازجة التي نقدمها لزبائننا في السندويتشات التي نعدّها وسلطاتنا تأتي من المزارعين المغاربة المتواجدين في مختلف جهات المملكة. هؤلاء يعتمدون ويحترمون دفتر تحملات صارم يتماشى والمعايير الدولية المعتمدة على المستوى الزراعي. من المزرعة إلى المطعم، ماكدونالدز المغرب وشركاؤه يعملون باستمرار لاستباق انتظارات زبائنهم.

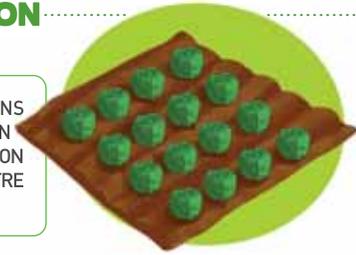
LA SALADE FRAÎCHE ET CROQUANTE QUE NOUS SERVONS À NOS CLIENTS DANS NOS SANDWICHS ET NOS SALADES PROVIENT DE CHEZ DES AGRICULTEURS MAROCAINS LOCALISÉS DANS DIFFÉRENTES RÉGIONS DU ROYAUME. CES DERNIERS ADOPTENT ET RESPECTENT UN CAHIER DES CHARGES TRÈS STRICT CONFORMÉMENT AUX EXIGENCES INTERNATIONALES DE GLOBAL GAP\* EN MATIÈRE DE POLITIQUE AGRICOLE RESPONSABLE. DU CHAMP AU RESTAURANT, MCDONALD'S® MAROC ET SES PARTENAIRES ŒUVRENT EN PERMANENCE POUR DÉPASSER LES ATTENTES DE SES CLIENTS.

## مراحل الإنتاج

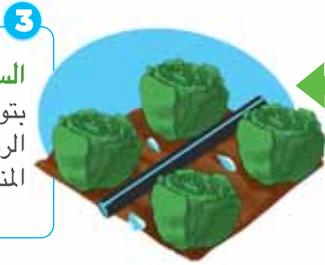
## ÉTAPES DE FABRICATION



1 رحلة ما قبل زراعة نبتة السلطة: النباتات تنمو في مشتل، مهد إنتاج السلطة، انطلاقاً من بذرة نبتة قابلة للزرع.



1 **BUTÉE** : LES PLANTES POUSSENT DANS UNE PÉPINIÈRE, BERCEAU DE LA PRODUCTION DE SALADE. À PARTIR D'UNE GRAINE, ON FABRIQUE UN PLANT DE SALADE PRÊT À ÊTRE PLANTÉ.



3 **السقي بالتنقيط** : هذا النوع من الري يسمح بتوفير المياه بنسبة كبيرة بالمقارنة مع نظام الرش. السقي بالتنقيط يمكن من الري بالكمية المناسبة لحاجيات التربة.

2 **الزرع**: بعد 25 إلى 30 يوم يتم وضع النبات تحت التربة.



2 **PLANTATION** : APRÈS 25 À 30 JOURS DE CULTURE, LE PLANT EST MIS SOUS TERRE.

3 **ARROSAGE GOUTTE À GOUTTE** : CE TYPE D'ARROSAGE PERMET UNE GRANDE ÉCONOMIE D'EAU PAR RAPPORT AU SYSTÈME D'IRRIGATION PAR ASPERSION. LE GOUTTE À GOUTTE PERMET DE DÉLIVRER LA QUANTITÉ D'EAU ADÉQUATE ET ADAPTÉE AUX BESOINS DU SOL.

4 **الحفاظ على موارد المياه** : أجهزة الاستشعار وتحاليل التربة تمكن المزارعين من معرفة وقت الري. هذه السياسة المعقنة والمناسبة يتم اعتمادها ما بين الزراعة التقليدية والزراعة العضوية. وهو نمط إنتاج يتم استخدام المبيدات تحت شروط معينة جنباً إلى جنب مع استخدام المنتجات العضوية.

4 **PRÉSERVATION DE LA RESSOURCE EAU** : DES CAPTEURS ET DES ANALYSES DU SOL PERMETTENT AUX AGRICULTEURS DE SAVOIR À QUEL MOMENT IRRIGUER. CETTE POLITIQUE D'AGRICULTURE RAISONNÉE ET ADAPTÉE SE SITUE ENTRE L'AGRICULTURE TRADITIONNELLE INTENSIVE ET L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. C'EST UN MODE DE PRODUCTION UTILISANT DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES SOUS CERTAINES CONDITIONS, COMBINÉS À L'UTILISATION DE PRODUITS BIOLOGIQUES.

\* التعريف على الصفحة الموالية

\* Définition sur la page suivante



الجودة • التتبع • السلامة الغذائية • النظافة

Qualité • Traçabilité • Sécurité alimentaire • Hygiène



5

**TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES :** ILS SONT ÉTABLIS EN FONCTION DES DIFFÉRENTES MALADIES DÉTECTÉES QUI TOUCHENT OU INFESTENT LA SALADE. NOUS PRIVILÉGIONS LE CONCEPT DE LUTTE INTÉGRÉE EN FAISANT APPEL AUX AUXILIAIRES NATURELS COMME LA COCCINELLE, FRIANDE DE PUCERONS POUR LUTTER CONTRE LES INSECTES NOCIFES. QUAND IL Y A LIEU D'UTILISER DES PRODUITS, ON SE RÉFÈRE AU CAHIER DES CHARGES GLOBAL GAP\* QUI DÉTERMINE LES DOSES À UTILISER, LES CONDITIONS ATMOSPHÉRIQUES ET LES MOMENTS POUR APPLIQUER LES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES. IL EST À NOTER QUE CE SONT DES PRODUITS AGRÉÉS PAR L'ONSSA (OFFICE NATIONAL DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES).



5

**المعالجة الصحية للنباتات :** تتم هذه المعالجة بحسب مختلف الأمراض التي تصيب أو تؤثر على السلاطة. نحن نفضل مفهوم مكافحة المدمجة باستعمال المكملات الطبيعية مثل الخنافس، لحاربة الحشرات الضارة. وعندما يكون من الضروري استخدام المنتجات يكون دفتر التحملات \*Global Gap هو المرجع، الذي يحدد الجرعات الواجب استعمالها، والظروف المناخية وأوقات تطبيق المعالجة الصحية، ويشار هنا إلى أنها منتجات معتمدة من قبل المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية. "أوناسا".



6

**RÉCOLTE :** RÉFÉRENCÉE QUALITÉ GLOBAL GAP\* ET RÈGLES D'HYGIÈNE HACCP\*\*



6

**الغني :** مرجع الجودة هو GLOBAL GAP\* وقواعد النظافة المعتمدة لدى HACCP\*\*.



7

**AGRÉAGE :** UNE FICHE D'AGRÉAGE EST CRÉÉE LORS DE CHAQUE PLANTATION. ELLE MENTIONNE TOUS LES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES ET DE FERTILISATION RÉALISÉS DURANT LA CULTURE. CES FICHES PERMETTENT AINSI DE SUIVRE LA TRAÇABILITÉ D'UN PLANT DE SALADE, DE LA PÉPINIÈRE DU SEMIS À LA RÉCOLTE EN PASSANT PAR LA PLANTATION. UN ÉCHANTILLON DE SALADE EST ENVOYÉ À LA STATION D'AGRÉAGE (OÙ ON RELÈVE LE POIDS ET L'ÉTAT SANITAIRE DU PRODUIT) POUR UN TEST QUALITÉ QUI VA FIXER LE TEMPS DE RÉCOLTE DE LA SALADE.



7

**التصنيف :** يتم إنشاء إستمارة للتصنيف خلال كل عملية زرع. تخبر بجميع العلاجات الصحية والأسمدة المستعملة خلال عملية الزرع. هذه الإستمارات تتيح بذلك تتبع نبتة السلاطة، إنطلاقاً من المشتل إلى الغني مروراً بالزرع. ويتم إرسال عينة من السلاطة إلى محطة التصنيف (تقوم بوزنها والاطلاع على الحالة الصحية للمنتوج) من أجل اختبار الجودة الذي سيحدد وقت غني السلاطة.



## DEFINITIONS

\***GLOBAL GAP :** (GAP : GOOD AGRICULTURE PRACTICES) EST BASÉ SUR LES PRINCIPES DE PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS À L'ENVIRONNEMENT, L'ANALYSE ET LA MAÎTRISE DES RISQUES SANITAIRES (HACCP), ET L'AGRICULTURE DURABLE PAR LE BIAIS DE LA LUTTE INTÉGRÉE.

\*\***HACCP :** (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) IL S'AGIT D'UN OUTIL DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS. IL CONSISTE À RÉDUIRE AU MINIMUM LES RISQUES PHYSIQUES, CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES IDENTIFIABLES DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES.

## تعريفات

\***GLOBAL GAP :** (GAP : GOOD AGRICULTURE PRACTICES) أو القواعد الجيدة للفلاحة، تستند إلى قواعد الوقاية من الأخطار المرتبطة بالبيئة والتحليل والتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) والفلاحة المستدامة من خلال مكافحة المدمجة.

\*\***HACCP :** (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) يتعلق الأمر بألية للتحكم في السلامة الصحية للمواد الغذائية. وتتطلب تقليص المخاطر الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية المحددة في المقاولات الغذائية.

**ORGANISMES D'AUDIT :**



Intertek



Intertek



**هيئات التدقيق :**

