



Toujours plus de Marmande dans les menus McDo

LOT-ET-GARONNE Quelque 200 tonnes de tomates rondes, cultivées en Marmandais, garnissent les hamburgers des restaurants du géant américain dans la région

ÉLODIE VIGUIER
e.viguiere@sudouest.fr

Ronde, charnue, de couleur orange sanguine, pas rouge écarlate. Au diamètre oscillant entre 67 et 77 millimètres. Voilà les mensurations idéales de la tomate McDonald's. Des exigences nettes formulées par le géant de la restauration rapide et que s'emploie à satisfaire un producteur du Marmandais, Christian Menegaldo, et la coopérative pour laquelle il travaille, Rougeline.

Installé à Sainte-Bazeille, voilà trois ans que l'agriculteur cultive près de 200 tonnes de tomates rondes en hors-sol pour garnir les hamburgers des restaurants McDonald's du Grand Sud-Ouest. « Cela fait quinze ans que je cultive cette variété nommée l'admiro. Nous ne sommes plus beaucoup de producteurs à la faire pousser. »

400 tonnes en 2019

Au pays de la tomate, ses voisins ont en effet volontiers délaissé l'admiro pour se consacrer aux variétés anciennes, prisées par les consommateurs, car jugées plus gustatives. Christian Menegaldo a de son côté au contraire étoffé sa production,

flairant sans doute le juteux marché de la tomate ronde... « Des garanties, via cette contractualisation pluriannuelle avec McDonald's, me sont offertes. Je sais que mes légumes se vendront, à un prix très intéressant et sur le long terme. »

Le contrat unissant le géant du fast-food, Florette Food Services (son fournisseur officiel de fruits et légumes) et Rougeline a d'ailleurs été reconduit la semaine dernière pour trois ans. Christian Menegaldo se frotte les mains. Car à la récolte

2019, Gilles Bertrandias, directeur de Rougeline, aspire même à doubler les volumes fournis à la marque au grand M, soit 400 tonnes. « Nous avons fait l'acquisition de quatre hectares supplémentaires, à Lapouyade, en Gironde, pour répondre à cette demande », explique fièrement l'exploitant bazeillais, qui n'a aucun mal à voir partir ses légumes dans les hamburgers McDo.

« Je vends là où ça mange. » Coûte

LA FRAISE AUSSI

Deux tonnes de fraises marmandaises ont également quitté les étals de Rougeline pour rejoindre les cuisines de McDonald's cet été. Le géant de la restauration rapide entend également proposer un dessert à base de ce fruit de saison, même s'il reste plus délicat que la tomate. Découpée en petits dés sur place, la fraise a été intégrée à une glace nommée « Le Very Parfait ». L'opération devrait se prolonger l'année prochaine.

que coûte. Et à ses détracteurs qui critiquent son mode de culture (hors sol et sous serres), le quinquagénaire répond être « sûr » de son produit. Un produit qui correspond en tout cas aux exigences de McDo. Résistante à la chaleur, pas trop juteuse, elle trouve très facilement sa place dans les Big Mac et autres Royal Deluxe.

« Ma tomate a du goût. Elle n'est pas traitée. Chez Rougeline, on s'inscrit dans une pratique généralisée de la production biologique intégrée, où des insectes utiles sont introduits pour contrôler les attaques



d'insectes ravageurs. Tout ceci pour préserver l'équilibre de l'écosystème.»

Acheter Français

Aux futures 400 tonnes marmandaises, s'ajoutent les 1 000 d'une autre coopérative maraîchère, Océane, basée dans le bassin nantais. « 70 % de nos approvisionnements sont français. Pour le Grand Sud-Ouest, les tomates sont produites en Lot-et-Garonne ; le bœuf et les pommes de terre dans le Nord de la région, le blé vient du Gers, détaille Rémi Rocca, directeur achat/qualité chez McDonald's. Il est primordial d'acheter autant que possible en France. Pour des raisons économiques, mais aussi qualitatives. Les tomates de Marmande, par exemple, garantissent une sécurité alimen-

taire et gustative. Tout ceci en limitant l'empreinte carbone...»

7 317 tonnes chez McDo

Soit. Non loin de crier cocorico, le géant de la restauration rapide, via ces opérations, semble vouloir redorer son image, et se défaire de cette étiquette de « mal bouffe » qui lui colle à la peau. Mais on reste tout de même loin du sandwich en circuit court, « éthique », et de saison. Chez Christian Menegaldo, on récolte la tomate d'avril à octobre.

Et l'exploitant n'en fournit pour l'heure que 200 tonnes. Une paille lorsque l'on sait que McDo en consomme... 7 317 par an dans tout l'Hexagone. Le reste du temps, la marque importe ses tomates d'Espagne, mais encore du Maroc... Et oui, ce n'est pas encore en Marmandais que l'on trouve des tomates à Noël...



Christian Menegaldo, producteur à Sainte-Bazille, doublera ses volumes de livraison pour McDonald's en 2019. PHOTO E V