



## Focus sur une enseigne : McDonald's ; et sur l'un de ses pionniers dans la région : Alain Moriceau

mercredi 3 septembre 2008, par [lpe](#)

Qui n'a pas un jour consommé un "Menu Best Of", une "petite frite" ou encore acheté un "Happy Meal" pour ses enfants ??

L'enseigne McDonald's fait plus ou moins partie de notre paysage ; et ce, quel que soit le pays de résidence (31000 restaurants sur la planète en 2007).

Pourtant, **le parcours n'est pas de tout repos pour devenir franchisé McDonald's** : batterie d'entretiens, formation non rémunérée, cours théoriques dont la dernière session a lieu à Chicago... et un apport de 160 000 € (source AC Franchise).

C'est en 1993 **qu'Alain Moriceau** (ci-dessous avec son manager de Bressuire : Christophe), ancien directeur des ventes dans l'agro-alimentaire ouvre son premier restaurant à **Cholet sud**. A l'époque, il est le premier à ouvrir une franchise McDo dans une ville de moins de 60000 habitants. Il en ouvrira **6 autres : Cholet 2, les Herbiers (1ère fois dans une ville de moins de 15000 hab), Saumur, Thouars, Bressuire, et enfin un dernier sur l'axe Cholet-Nantes**.

### Tordre le cou à quelques idées reçues

 Alain Moriceau, qui dirige, à travers ses restaurants, pas moins de **360 personnes en période estivale** (une cinquantaine par restaurant), précise : *"effectivement, nous employons nombre de salariés à temps partiel, mais c'est essentiellement du temps choisi ; et d'ailleurs l'un de mes prochains objectifs sera qu'une dizaine de salariés sur chaque site passe à temps plein.*

D'autre part, on ne se doute pas quand on vient se restaurer chez nous qu'on compte pas moins de **14 métiers différents** dans nos restaurants, et chaque équipier peut progresser avec une rémunération qui n'est pas équivalente au SMIC : nous appliquons la convention collective de la restauration rapide et nous

y ajoutons différentes primes et intéressement aux résultats." 

### Une pointeuse... pointilleuse

Une curiosité, notamment au restaurant de Bressuire : une pointeuse.... pointilleuse pour le personnel : la pointeuse intelligente qui n'acceptera pas de pointer le badge du salarié qui reprend son service 3 minutes trop tôt, s'il a fini sa pause ! Un outil efficace pour lutter contre tous les écarts de gestion de

temps ; même si cet été Alain Moriceau avoue avoir utilisé les nouvelles dispositions sur les heures supplémentaires et ainsi avoir dépassé les 35 heures habituelles.

## **Des contrôles quotidiens et des engagements**

Concernant les produits et les processus de fabrication des menus, si l'enseigne n'affiche pas de label qualité de type ISO, elle pratique une surveillance draconienne en matière d'hygiène et de fraîcheur des ingrédients utilisés. Un tableau de bord doit être complété chaque jour, avec des mesures, des relevés de température...

**Les ingrédients et les produits, qui proviennent de France et d'Europe sont, autant que faire se peut, achetés localement** : les tenues des équipiers des restaurants d'Alain Moriceau sont fabriquées dans le choletais, les pommes viennent du Maine et Loire, le packaging est réalisé dans la société CEE de Thouars, les steacks proviennent bien souvent de l'enseigne Charal (Siège à Cholet)...

Enfin, il faut souligner les efforts de l'enseigne en terme de mécénat : **8 maisons de parents ouvertes en 15 ans** pour permettre aux enfants hospitalisés d'avoir des parents à côté d'eux (Fondation Ronald McDonald).

Egalement sur le plan environnemental avec le tri des déchets (recyclables), et la transformation de l'huile de friture en biodiésel.... mais en Allemagne car en France, c'est prohibé !! Les huiles de friture des restaurants de Bressuire et Thouars, qui sont quelques fois renouvelées tous les jours, vont donc servir de carburant pour les voitures allemandes !!

## **Quelques chiffres**

McDonalds de Bressuire, 1 870 000 € de CAHT en 2006, 1 770 000 € pour celui de Thouars, 2 670 000 € chez nos voisins vendéens aux Herbiers en 2007... (Sources Societe.com)

Plus sur [www.mcdonalds.fr](http://www.mcdonalds.fr)