



Nos valeurs

Être leader impose des responsabilités

McDonald's s'engage

- À contrôler de façon continue la **qualité**, la **sécurité** de ses produits.
- À privilégier le **dialogue social** pour que la réussite de l'entreprise soit une réussite pour chacun.
- À rechercher et proposer en permanence de nouvelles solutions pour **optimiser le cadre de travail** de ses salariés.
- À affirmer sa citoyenneté en favorisant **l'insertion par l'emploi**.
- À maintenir une **politique de transparence** totale envers ses clients.
- À concilier **économie, développement, écologie** et **social**.
- À **respecter** les sites sur lesquels l'Enseigne s'implante.
- À poursuivre ses actions en faveur de **l'enfance**.
- À s'impliquer de façon dynamique dans le **développement des communautés** où ses restaurants sont implantés.

Les choix de l'enseigne

- Mettre en place des **process de contrôle** très stricts à tous les stades de la fabrication de ses produits. Une rigueur qui s'applique aussi bien aux fournisseurs qu'aux employés des restaurants.
- Signer, le 18 mars 1988, la **première convention collective** pour la branche professionnelle de la restauration rapide en France.
Être un membre actif du **SNARR** (le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide), et depuis cette date, avoir enrichi cette convention de plus de 41 accords.
- Travailler étroitement avec les cinq principaux **syndicats** représentatifs afin de négocier les accords de la branche professionnelle.
- Développer une **bonne ergonomie des équipements** (tables de travail, piles de plateaux qui se relèvent automatiquement, aires de stockage reconfigurées, automatisation du filtrage des huiles...) pour favoriser l'efficacité et les conditions de travail des équipes en cuisine et en caisse.



- Limiter l'impact sur l'environnement en réduisant les consommations énergétiques (réduction de 8% des émissions de gaz à effet de serre par repas servi d'ici 2010), en allégeant le poids des emballages ainsi qu'en privilégiant le recyclage.
- Construire et faire vivre, grâce à la Fondation Ronald McDonald, des **Maisons de Parents destinées** à accueillir les familles d'enfants hospitalisés et s'impliquer dans des projets associatifs de proximité.
- Limiter les nuisances occasionnées localement par les restaurants à l'aide de collecte des déchets sur la voie publique et d'une intégration architecturale conforme au paysage d'implantation tout en respectant la préservation de l'environnement.
- Initier les enfants à un sport à travers des événements tel « Le McDo Sports Tour » et « Le McDo Kids Iron Tour » ; depuis 2005, plus de 35000 enfants ont découvert un sport à travers 179 dates.
- Inciter son réseau de 282 franchisés à soutenir les **initiatives des communes, des associations et des collectivités locales**. Depuis 25 ans, de nombreux franchisés McDonald's soutiennent régulièrement des clubs sportifs : près de 90% des restaurants sont investis dans des partenariats de proximité avec le tissu sportif, particulièrement tourné vers les jeunes.

La charte d'engagement

Être le restaurant des enfants nous donne des responsabilités.

Être irréprochable sur la qualité

Utiliser des ingrédients de qualité et assurer une traçabilité* rigoureuse

- Cahiers des charges stricts pour la sélection des matières premières par nos principaux fournisseurs.
- Steaks hachés 100 % pur bœuf* et issus principalement d'élevages français**.
- 3 heures : c'est la durée moyenne pour identifier l'origine exacte des poulets contenus dans les Chicken McNuggets™.

* Conformément à la réglementation en vigueur.

** Données fournisseurs année 2008.

Garantir une sécurité alimentaire irréprochable

- Cuisson au gril des steaks hachés à une température minimale de 69° C à cœur.
- Vérifications quotidiennes de la température de l'ensemble des postes de cuisine : grils, huiles de cuisson, chambres froides.

Faire progresser leur alimentation

Développer des menus variés adaptés aux besoins des enfants

- 60 % de nos menus Happy Meal™ ne dépassent pas les besoins énergétiques moyens d'un repas d'un enfant de 6 ans* soit 585 kilocalories.



- Larges choix : viandes, poisson, fruits, légume, eau minérale, laitage, compote soit 540 combinaisons de menus possibles.

* Sur la base des Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française (2001), moyenne filles - garçons de 6 ans pour un niveau d'activité moyen.

Proposer des menus d'une meilleure qualité nutritionnelle

- Toujours plus de fruits et légume : introduction des tomates cerise et de l'ananas dans le Happy Meal™ depuis 2008.
- Pour la cuisson en restaurant : mélange d'huiles de tournesol et de colza participant à un meilleur équilibre alimentaire.

Se comporter avec éthique

Encourager la découverte et la pratique du sport

- Depuis 2005, organisation de Tournées multisports. 179 étapes à travers la France. 35 000 enfants initiés au triathlon, au tennis ou à l'escrime.

Préserver leur environnement

Réduire nos émissions de gaz à effet de serre

- Première entreprise de restauration à avoir réalisé son Bilan Carbone en partenariat avec l'ADEME*.
- Entre 2005 et 2008, réduction de 8 % de nos émissions de gaz à effet de serre par repas servi : une avance de 2 ans sur les objectifs que nous nous étions fixés en cohérence avec les accords européens du protocole de Kyoto.
- Développement en restaurant d'équipements tels que les pompes à chaleur pour réduire la consommation d'énergie.

Diminuer l'impact de nos emballages

- Grâce à 15 ans d'efforts, l'optimisation des emballages a permis de faire des économies de papier et de plastique équivalant à une réduction de 25 % du poids des emballages distribués au cours de l'année 2007.
- 90 % des emballages sont en papier ou carton, des matériaux d'origine renouvelable et majoritairement d'origine recyclée.
- Remplacement du plastique par le carton pour toutes nos boîtes de sandwiches et pour nos bols salades.