

Notre engagement en faveur de l'environnement

Pour protéger efficacement notre environnement, il faut une approche globale – de la logistique à l'hôte en passant par les restaurants.

Nous nous efforçons en permanence d'optimiser nos emballages et, en collaboration avec nos partenaires, de développer de solutions de recyclage dans l'espace réservé aux hôtes. Parallèlement, nous continuons à déployer des mesures qui ont fait leurs preuves, telles que l'utilisation systématique d'électricité provenant de l'énergie hydraulique et le transport de nos marchandises par train.





Nos mesures en faveur du climat

En Suisse, nous mettons l'accent sur la réduction systématique des émissions tout au long de notre chaîne d'approvisionnement, tant dans nos restaurants que chez nos fournisseurs. Pour cela, nous combinons des initiatives existantes avec de nouvelles mesures.

La consommation d'énergie par hôte ou par restaurant est restée stable en 2025. Bien que nous ayons partiellement prolongé les temps de service, élargi notre gamme de produits et introduit de nouvelles technologies, nous compensons ces besoins supplémentaires par des économies d'énergie ciblées. La consommation d'énergie par commande s'élève à 1,6 kWh.

Environ neuf dixièmes de notre empreinte carbone proviennent de la production de nos aliments, en particulier dans l'agriculture, de la transformation des matières premières et de la production des emballages. Le transport par notre société de logistique vers les restaurants est responsable d'environ 2 % des émissions. Les émissions imputables directement à

McDonald's Suisse et à nos franchisées et franchisés représentent environ 6 %.

C'est précisément là que nous intervenons avec des mesures concrètes, notamment grâce à des concepts de restaurant économes en énergie, à l'utilisation d'énergies renouvelables et à des solutions de transport optimisées.

Utilisation ciblée des énergies renouvelables

Depuis 2010, nous nous approvisionnons systématiquement en électricité issue de l'énergie hydraulique dans toute la Suisse. Nous réduisons ainsi considérablement les émissions de CO₂ liées à l'exploitation de nos restaurants. Des organismes indépendants veillent à ce que les certificats d'origine ne soient délivrés que pour l'énergie hydraulique effectivement produite.



Énergie solaire et géothermie

En outre, lors de la construction de nouveaux restaurants et de la modernisation de nos établissements existants, nous étudions la possibilité d'utiliser l'énergie géothermique et des installations solaires. Nous installons des systèmes photovoltaïques sur les sites qui s'y prêtent, afin de couvrir une partie des besoins en électricité sur place.

Efficacité énergétique dans l'exploitation des restaurants

L'un des leviers essentiels réside dans l'exploitation économe en énergie de nos restaurants. Pour cela, nous misons sur des systèmes de commande numériques et des directives opérationnelles claires. Grâce à notre « Energy Saving Manual », nous définissons des normes contraignantes, notamment en ce qui concerne les temps d'allumage et l'utilisation des appareils. Le « McEnergy System » nous permet de surveiller la consommation d'énergie de chaque restaurant en temps réel et d'exploiter de manière ciblée les potentiels d'optimisation.

Par ailleurs, nous travaillons en étroite collaboration avec des conseillères et conseillers en énergie externes, ainsi qu'avec l'Agence de l'énergie pour l'économie. Des équipes interdisciplinaires mettent systématiquement en œuvre les améliorations identifiées.

Parmi les mesures concrètes mises en place dans les restaurants et à leurs abords, on peut notamment citer :

- l'utilisation généralisée de l'éclairage LED
- des systèmes de récupération de chaleur en cuisine
- des appareils de cuisine et des techniques du bâtiment économes en énergie
- des infrastructures de recharge pour la mobilité électrique

1998

Le transport à travers les Alpes est systématiquement transféré vers le **rail**

2001

Les premiers véhicules roulent au **biodiesel** et au **biogaz**, des carburants alternatifs

2005

Mise en place du système interne « **McEnergy** » afin d'améliorer **l'efficacité énergétique** dans les restaurants

2010

Passage à une **électricité exclusivement verte d'origine hydraulique** dans tous les restaurants

2015

Pour la première fois, la moitié de tous les **kilomètres de transport est parcourue en train**





“

La logistique durable voit le jour lorsque les partenaires assument leurs responsabilités et font avancer l'innovation. Notre collaboration avec McDonald's illustre la manière dont nous nous stimulons mutuellement pour développer de nouvelles solutions et faire progressivement du transport climatiquement neutre une réalité.



Angela Klüe
CEO d'HAVI

Bornes de recharge électriques pour les hôtes

En collaboration avec l'entreprise suisse GOFAST, nous déployons depuis 2020 des bornes de recharge rapide sur les sites qui s'y prêtent, favorisant ainsi une mobilité plus durable au quotidien pour nos hôtes.

Logistique à faibles émissions

L'approvisionnement fiable de nos quelque 190 restaurants, qui accueillent plus de 275 000 hôtes chaque jour, est un véritable défi logistique. HAVI, notre partenaire logistique de longue date, exploite à Oensingen (SO) un centre de distribution bénéficiant d'une situation centrale, d'un accès à l'autoroute et d'installations de chargement ferroviaire.

Transport ferroviaire

C'est de là que les marchandises sont livrées aux restaurants. Pour les longues distances, nous misons systématiquement sur le rail, tandis que la distribution finale s'effectue par camion. En 2025, 58 % des kilomètres de transport ont été parcourus en train, une part que nous n'avons cessé d'augmenter depuis 2011. Cela nous a permis d'économiser environ 790 000 litres de diesel l'an dernier, ce qui équivaut à environ 2 100 tonnes de CO₂.

Carburants alternatifs

Parallèlement, nous augmentons de manière ciblée la part des carburants alternatifs au sein de notre flotte de livraison. En 2025, celle-ci s'élevait à près de 40 % (biodiesel et biogaz). Notre objectif reste d'augmenter encore cette proportion, notamment grâce aux

nouvelles technologies automobiles qui permettent l'utilisation du biodiesel.

Transport à l'hydrogène

En collaboration avec notre partenaire logistique HAVI, nous favorisons systématiquement des solutions de transport respectueuses du climat. En 2021, une livraison entièrement sans émissions a été effectuée pour la première fois à l'aide d'un camion à hydrogène, du centre de distribution d'Oensingen à Crissier, avec pour seuls rejets de la vapeur d'eau. Depuis, ce camion est utilisé dans plusieurs régions et contribue à augmenter encore la part des marchandises transportées avec un bilan CO₂ neutre.

Par ailleurs, depuis fin 2025, un camion électrique est également utilisé pour approvisionner nos restaurants.



2019

Le premier restaurant équipé de sa propre **installation photovoltaïque** entre en service

2020

La première **borne de recharge électrique** pour les hôtes est mise en service

2021

Le premier **camion à hydrogène** est utilisé pour le transport



2021

Le premier restaurant utilise l'**énergie géothermique** comme source d'énergie durable



Moins d'emballages, des rues plus propres

Nos stratégies en matière d'emballages, de jouets et de déchets poursuivent un objectif clair : nous nous engageons à lutter contre le littering et à préserver les ressources. Voilà pourquoi nous développons continuellement nos solutions. Nous réduisons les déchets, adoptons des matériaux plus durables et améliorons les conditions de valorisation.

La réduction des matériaux d'emballage, en particulier des plastiques à usage unique, est au cœur de nos mesures. En collaboration avec nos hôtes, nous faisons avancer cette évolution de manière cohérente.

Supprimer ce qui n'est pas nécessaire

Depuis 2022, nous économisons plus de 200 tonnes de plastique par an. Nous avons complètement abandonné les pailles. Les boissons à emporter sont servies avec des couvercles en carton dotés d'une ouverture pour boire. En restaurant, nous les servons délibérément sans couvercle.

Nous avons également modifié d'autres emballages : nous utilisons des couverts en bois, ainsi que des emballages en carton pour les salades et les desserts. Parallèlement, nous optimisons en permanence le poids et l'utilisation des matériaux. Dans la mesure du possible, nous réduisons l'épaisseur du matériau ou supprimons certains composants, tout en continuant à respecter les exigences en matière de qualité, d'hygiène et de confort.

Utiliser de manière ciblée des matériaux renouvelables

Environ 98 % de nos emballages alimentaires sont aujourd'hui fabriqués à partir de matières premières renouvelables, telles que le papier et le carton. Celles-ci

proviennent exclusivement de sources recyclées ou certifiées selon des normes reconnues, comme FSC ou PEFC.

Depuis de nombreuses années, nous renonçons systématiquement aux PFAS (substances per- et polyfluoroalkylées). Nous évitons ainsi la présence de substances chimiques persistantes dans nos emballages.

Choisir un livre ou un jouet dans le Happy Meal

Nous avons progressivement fait évoluer les matériaux des jouets du Happy Meal. Aujourd'hui, ceux-ci sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Nous n'utilisons plus de plastique neuf issu de matières premières fossiles.

Dans le Happy Meal, les parents choisissent entre un jouet ou un livre avec leurs enfants. Les livres sont imprimés sur du papier certifié FSC ou PEFC.



1992

Passage à des **emballages en carton et en papier pour les burgers** afin de réduire le plastique

2001

Première participation au **Clean-Up-Day** pour prendre position activement contre le littering



2002

Introduction de **contenants réutilisables pour le pain, l'huile et les boissons** afin de préserver les ressources

2007

Passage aux **urinoirs sans eau** pour économiser l'eau



Ensemble contre le littering

Nous sommes très attachés à la propreté des rues et des espaces verts. C'est pourquoi notre personnel et nos franchisées et franchisés s'engagent au quotidien contre le littering.

Nos restaurants mettent à disposition des poubelles supplémentaires et les équipes effectuent régulièrement des rondes de nettoyage autour des établissements. L'année dernière, nous y avons consacré environ 90 000 heures de travail. De plus, nous sensibilisons nos hôtes à une gestion responsable des déchets.

Nos actions lors du Clean-Up-Day

En tant que partenaire de longue date de l'IGSU, le centre de compétences suisse contre le littering, nous donnons une nouvelle fois l'exemple avec le Clean-Up-Day annuel. Aux côtés de notre personnel, de nos partenaires, du management et de nombreux hôtes, nous nous engageons activement contre le littering. L'année dernière, plus de 1 500 personnes y ont participé, apportant ainsi une contribution visible à l'amélioration de la qualité de vie.

“

Des rues propres ne sont pas le fruit du hasard, mais le résultat d'un engagement sans faille. À l'IGSU, nous donnons une impulsion importante avec le Clean-Up-Day national. McDonald's renforce cette initiative avec ses propres actions de grande envergure dans toute la Suisse : un partenariat aux effets visibles.



Nora Steimer

Directrice de l'IGSU, centre de compétences contre le littering



2021

Les jouets sont fabriqués à partir de **matériaux recyclés et renouvelables**

2022

Réduction de 300 tonnes de nouveaux plastiques grâce à des **solutions d'emballage optimisées**



2025

90 000 heures de bénévolat consacrées à des **rondes de nettoyage** dans toute la Suisse

Boucler les cycles

Notre stratégie en matière de déchets repose sur un principe clair : éviter, réduire et recycler. Depuis plus de 30 ans, nous gérons notre propre système de recyclage et utilisons systématiquement les solutions existantes de la gestion des déchets en Suisse.

En collaboration avec des partenaires de longue date, nous veillons à ce que les matériaux recyclables restent dans le cycle : l'huile de friture usagée est transformée en biodiesel, les plastiques issus des cuisines sont recyclés et le carton et le papier réintègrent le cycle des matières recyclables. Nous acheminons le PET vers le système de valorisation suisse bien établi.

Système de recyclage depuis 1991

En cuisine, le tri et le recyclage sont une pratique bien établie depuis plus de 30 ans. Dans l'espace réservé aux hôtes, nous travaillons sans relâche à l'élaboration de solutions pratiques et efficaces. Pour cela, nous devons tenir compte à la fois des possibilités techniques et des contraintes économiques.

“

En collaboration avec McDonald's, nous déployons systématiquement des installations photovoltaïques sur les toits des restaurants. Pour SolarEdge, ce partenariat illustre parfaitement comment une technologie solaire innovante peut avoir un impact direct sur le terrain : de manière efficace, évolutive et en contribuant concrètement à un avenir énergétique durable.



Pascal De Boer
General Manager Europe

Valorisation des déchets organiques

Les déchets organiques issus des cuisines sont systématiquement triés et valorisés. Ils sont transformés en énergie renouvelable et en engrais dans les installations de biogaz. C'est ainsi que les résidus deviennent de nouvelles ressources.

Nous réintégrons également les huiles alimentaires usagées dans le cycle : elles sont transformées en biodiesel et utilisées comme carburant alternatif. Les camions chargés de la distribution finale de nos marchandises roulent avec une proportion variable de biodiesel ou de biogaz. C'est ainsi que nous bouclons le cycle.

1988

Les huiles alimentaires usagées sont transformées en biodiesel et utilisées comme carburant

1988

Les déchets organiques des cuisines sont valorisés en **biogaz** et également utilisés comme carburant

1991

Mise en place d'un **système de recyclage** interne pour le tri et la valorisation systématiques des déchets dans les cuisines

2024

Le mobilier est fabriqué à partir de **matériaux recyclés**

