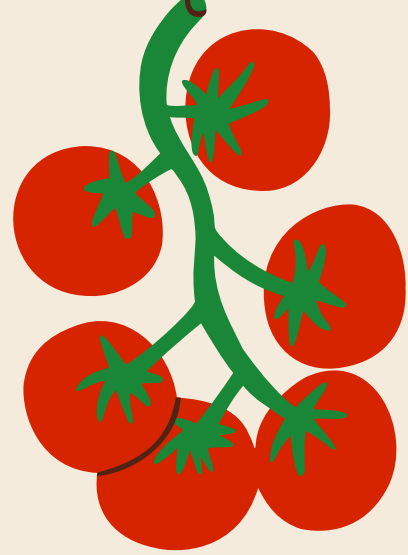




Nos ambitions climat



Septembre 2023

On ne prend pas la planète en sandwich

Vous connaissez l'adage... si nos burgers sont si bons, c'est parce qu'on prend soin de tout ce qu'il y a autour et notamment la planète.

Ça chauffe pour la planète

Ce n'est pas un scoop, notre planète se réchauffe : les températures sont aujourd'hui déjà 1,2°C plus élevées en moyenne dans le monde qu'il y a 150 ans. Quelques degrés de plus, ça ne semble pas grand-chose ?

Et pourtant ! La planète qui chauffe, c'est un peu comme quelques degrés de fièvre : la mécanique se grippe et tout ne fonctionne plus aussi bien.

Pourquoi ça chauffe ?

Les gaz à effet de serre (CO₂, méthane, ...) sont naturellement présents dans l'atmosphère. Ces gaz piègent l'énergie du soleil qui réchauffe alors l'atmosphère, c'est ce qu'on appelle l'effet de serre. Cependant, certaines activités rejettent des gaz à effet de serre additionnel dans l'atmosphère, ce qui engendre un réchauffement plus important.

L'empreinte carbone d'une entreprise, c'est l'ensemble des gaz à effet de serre émis par son activité

Et l'alimentation, dans tout ça ?

L'agriculture et l'élevage sont responsables d'environ 20% des émissions de gaz à effet de serre en France et 23% dans le monde¹.

¹ IPCC, *Climate Change and Land - Summary for Policymakers* (p.10)

Les agriculteurs et éleveurs avec qui nous travaillons sont directement impactés

Les conséquences du réchauffement climatique sont nombreuses et visibles. Le monde agricole souffre chaque année de sécheresses, de la diminution de ses rendements, de la prolifération des nuisibles... Les éleveurs et les agriculteurs sont donc en première ligne face aux dérèglements climatiques, ce sont eux qui fournissent nos ingrédients et nous aident à vous servir nos burgers iconiques.

Chez BK aussi on met la main à la pâte

Beaucoup d'États dont la France se sont engagés à réduire leurs émissions, notamment de méthane, lors de la COP 27 en 2022, car c'est un moyen d'agir rapidement pour limiter la hausse globale des températures.

Dans ce contexte, et comme toutes les entreprises, nous devons nous aussi faire notre part dans la lutte contre le réchauffement climatique, et réduire nos émissions, en y travaillant quotidiennement avec nos fournisseurs et nos partenaires.

Vous l'aurez compris, ça va donner de la frite à retordre!

La transition écologique pose des défis majeurs dans l'alimentation et la restauration en général, et en particulier quand on est le roi du Burger et qu'on fait des burgers iconiques au bœuf.

Nous n'avons jamais eu peur d'un défi, bien au contraire, et sommes bien déterminés à relever celui-ci!



Et chez BK, quels sont nos impacts ?



Il était une fois, en l'an 2019 ; notre 1^{ère} empreinte carbone

La première étape a été de comprendre nos impacts : nous les avons tous évalués de façon détaillée, exhaustive et précise.

Pour ce faire, nous avons collaboré avec UTOPIES, agence indépendante pionnière du développement durable en France.

Nous avons TOUT mesuré, en prenant en compte les émissions associées à l'ensemble de notre activité, et en suivant des règles précises comme celles du GHG Protocol.

C'est essentiel pour comprendre tous les impacts que notre activité peut générer, directement ou indirectement.

Notre activité en 2019 a ainsi émis environ **960 000 tonnes de CO₂équivalent**.

Comme la majorité des entreprises, l'essentiel de nos impacts sont indirects et surviennent en amont de notre chaîne de valeur, c'est-à-dire toutes les étapes en amont de notre activité en restaurant.

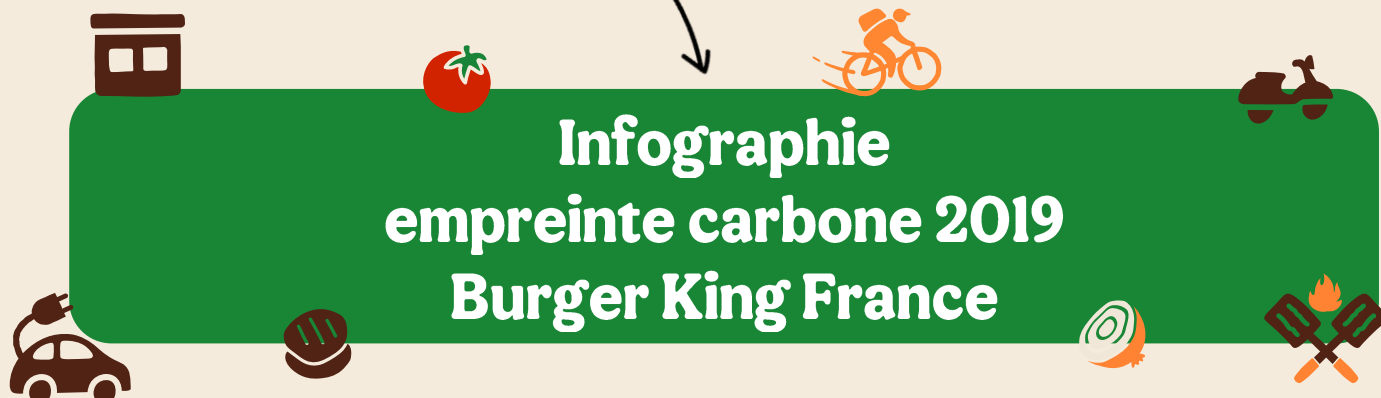
Faisant partie du secteur de la restauration, notre principal poste d'émission se retrouve être logiquement celui des matières premières utilisées dans nos burgers.

Voici le détail des principaux postes d'émissions de notre empreinte carbone :

- **La production des ingrédients** utilisés dans nos recettes est ainsi responsable d'environ **80% de nos émissions**
- **Les déplacements des clients** pour se rendre dans nos restaurants et les trajets de nos livreurs représentent **9% du total**.
- **La construction des restaurants** et des équipements utilisés par exemple en cuisine génère **3% de nos émissions**.
- **Le transport des matières premières** (de nos ingrédients) est responsable d'environ **2% du total** de nos impacts
- Nos impacts directs, c'est-à-dire associés aux **consommations d'énergie de nos restaurants succursales**, représentent seulement **1% du total**.

Quoi de mieux pour bien comprendre qu'une infographie ?

Cliquez ici



Focus méthodologique et résultats globaux

La méthodologie du GHG protocol utilisée est un cadre international pour mesurer et comptabiliser les émissions de gaz à effet de serre, élaboré par le World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) et le World Resources Institute (WRI).

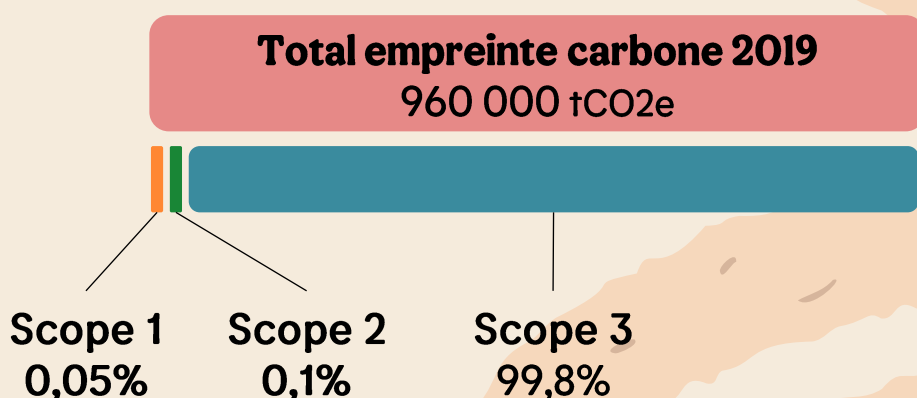
Nous publions notre empreinte carbone sur un périmètre complet : scope 1, 2 et 3, en prenant en compte le siège, les restaurants succursales et les restaurants Franchisés.

Pour que les résultats soient les plus précis et robustes possibles, des données physiques représentant l'activité ont été utilisées.

Nous utilisons des facteurs d'émissions pour convertir ces données d'activité en émissions de gaz à effet de serre. Les facteurs d'émissions que nous utilisons proviennent de sources reconnues telles que Agrybalyse, Ecoinvent, la Base Impact de l'ADEME et des études réalisées par certains de nos fournisseurs. Enfin, pour certains postes d'impacts comme la construction des restaurants, des études précises d'Analyses de Cycle de Vie sont réalisées par des agences indépendantes partenaires. Elles sont exploitées dans l'évaluation de notre empreinte carbone.

Nous avons à cœur d'améliorer progressivement nos outils et notre méthodologie.

Nous nous dotons actuellement d'un outil permettant d'effectuer à une fréquence annuelle la mise à jour de l'empreinte carbone de notre activité, ce qui nous permet de piloter finement les actions de réduction mises en place dans le cadre de notre stratégie de décarbonation.



Nos ambitions de réduction pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre d'ici à 2030

Scope 1



Notre ambition : diviser par deux les émissions directes de nos restaurants succursales (consommation de combustibles fossiles et émissions des équipements de froid)



Scope 2



Notre ambition : 100% des approvisionnements d'électricité des restaurants succursales seront renouvelables d'ici 2030.

Scope 3



Notre ambition : diviser par deux les émissions moyennes par restaurant d'ici à 2030



Nous avons pour ambition d'atteindre zéro déforestation dans notre chaîne de valeur d'ici fin 2025, en fixant avec nos fournisseurs des garanties robustes qui assurent qu'aucun arbre n'est coupé pour produire nos ingrédients. *

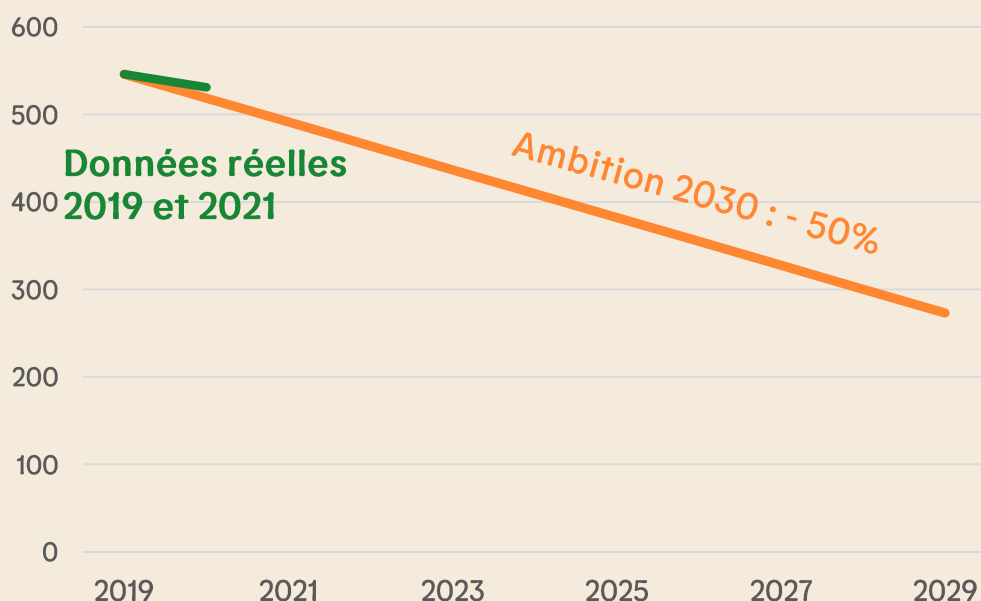
* Comme demandé par le règlement Européen.

Où en sommes-nous depuis 2019 ?

Au global, l'empreinte carbone moyenne de nos restaurants a diminué de 13% entre 2019 et 2021.

Voici le détail sur notre trajectoire de réduction de nos émissions d'ici à 2030 :

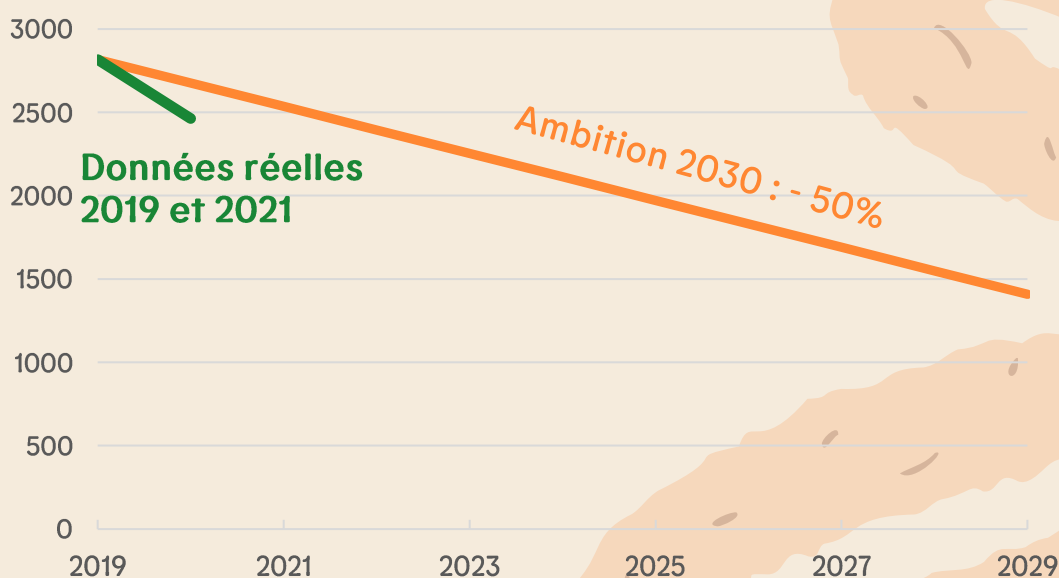
Scope 1 : Emissions absolues (tCO₂eq)



Scope 2 : Emissions absolues (tCO₂eq)

Réduction de 9% sur les émissions totales entre 2019 et 2021

Scope 3 : Emissions totales par restaurant (tCO₂eq/ restaurant)



Comment allons-nous réduire nos émissions d'ici à 2030 ?

Afin d'atteindre nos ambitions de réduction d'ici à 2030, nous allons notamment travailler sur 3 grands axes :

👑 L'évolution de notre offre

👑 L'exploitation et la construction de nos restaurants

👑 Travailler avec nos fournisseurs et notre logistique



L'évolution de notre offre : donner à tous le choix du roi !

Nous allons continuer à développer et proposer des options gourmandes, à l'empreinte environnementale plus faible.

- En 2020, nous avons lancé notre iconique Whopper en version **veggie**. Depuis notre offre veggie s'est enrichie : Steakhouse, Cheese and Bacon XXL, Wrap crousty chèvre et le petit dernier le Chicken veggie... **Avec une empreinte carbone plus faible**
- Pour réduire l'empreinte carbone de nos ingrédients, nous continuons chaque année de renforcer nos approvisionnements origine France. Nous avons notamment en 2022 :



Plus de détails sur nos actions concernant notre offre et nos filières sur notre site [Burger Kare](https://www.burgerkare.com)

Comment allons-nous réduire nos émissions d'ici à 2030 ?



L'exploitation et la construction de nos restaurants

Nous accompagnons nos restaurants dans l'instauration d'une culture de la sobriété au sein des équipes et dans nos opérations.

- Nous mettons à disposition des restaurants un outil de suivi et de pilotage des consommations d'électricité et de gaz. Cette plateforme de suivi permet au restaurant d'identifier les principaux postes et dérives de consommations et les corriger au besoin.
- Nous favorisons l'achat ou le remplacement des équipements par des versions moins énergivores.
- Nous trions, collectons et valorisons tous les gisements de déchet en restaurants (biodéchets, emballages recyclables, cartons épais, huiles alimentaires et graisses animales usagées, déchets résiduels)
- Nous travaillons à l'intégration de critères bas carbone pour les futurs cahiers des charges de nos bâtiments



Travailler avec nos fournisseurs et sur notre logistique

Nous travaillons avec nos différents partenaires pour identifier des actions de réduction de nos émissions

- Notre flotte de camion est de norme Euro 6 à 100% et répond à des critères stricts en termes d'émissions de gaz polluants. Nous testons progressivement des motorisations alternatives comme l'utilisation de camions électriques ou roulant au gaz naturel.
- Nous optimisons le remplissage et le kilométrage de nos tournées en testant un nombre de livraison hebdomadaire plus faible (2 au lieu de 3)

Plus de détails sur nos actions de sobriété en restaurants et le travail avec nos partenaires sur notre site [Burger Kare](#)