DOSSIER DE PRESSE





Innovative glass for a better world



Groupe Arc, leader mondial des arts de la table

7 000 collaborateurs

4,1M d'articles produits chaque jour

4

sites de production dans le monde 160

présent dans plus de 160 pays

12

brevets déposés chaque année

900M€

de chiffre d'affaires en 2022 74M€

d'investissement en 2022

Gouvernance Arc

Nick Hodler, Directeur Général Groupe & Europe et membre du Conseil d'Administration

Eric Trupin, Directeur Financier et Informatique Groupe et Europe

Joël Corcessin, Secrétaire Général Groupe

Xavier Ibled, Directeur Groupe de l'Innovation

Grégoire Nollet, Directeur Ingénierie Groupe

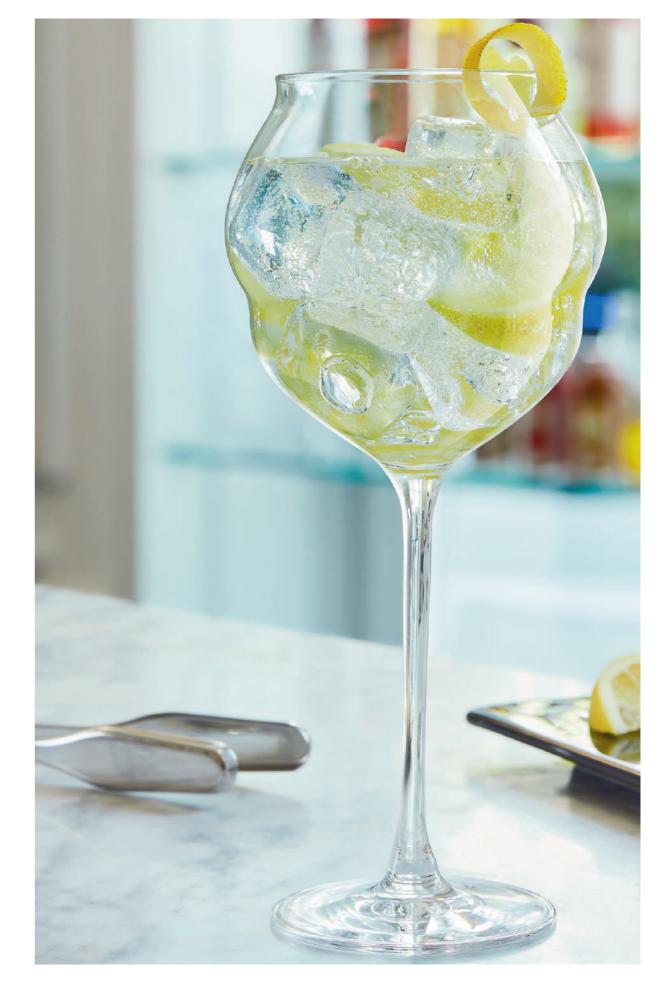
Gwenaelle L'Hénoret, Directrice Ventes et Marketing Groupe

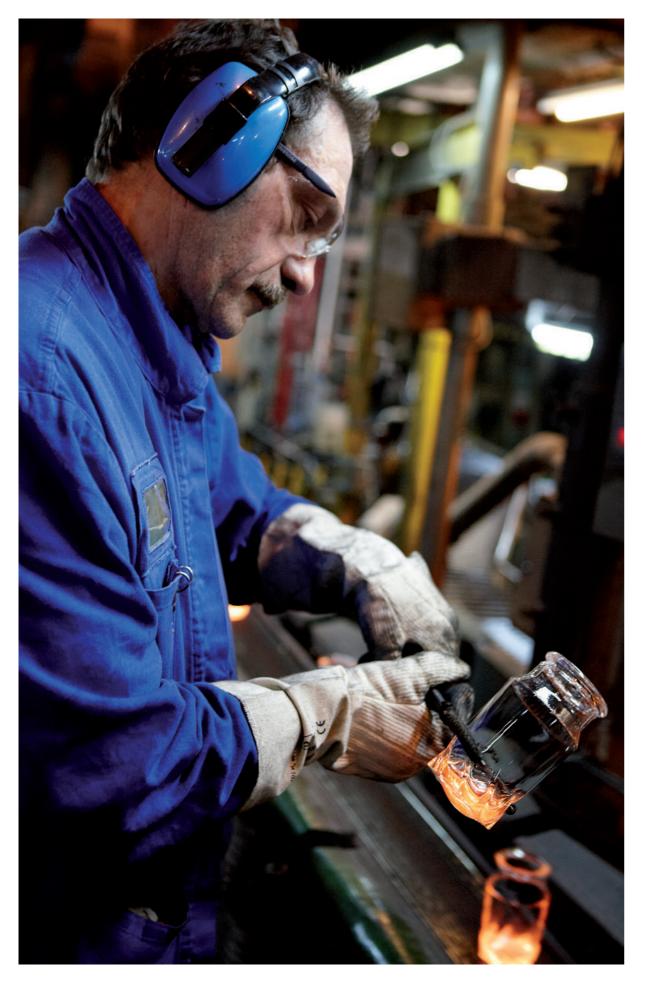
Jean-François Decroocq, Directeur de l'Excellence Opérationnelle Groupe et Europe

Dean Kimber, Directeur Général Amériques

Nicolas Motte, Directeur Général Afrique-Middle East

Bharat Bhushan, Directeur Général Asie-Pacifique







Arc, deux siècles de savoir-faire et d'innovations

Né en 1825 au cœur de la ville d'Arques, dans le nord de la France, Arc est le leader mondial des arts de la table. Depuis près de deux siècles, l'épopée du Groupe s'est forgée grâce à d'innombrables innovations, avec un même leitmotiv, quelle que soit l'époque : réenchanter le quotidien du plus grand nombre, en proposant au fil des ans des produits plus beaux, plus pratiques, plus résistants, plus polyvalents, plus sains et toujours plus accessibles.

À partir de 1930, Arc construit ses premiers fours à bassin et installe les premières presses. Les premières machines à souffler le verre apparaissent en 1948. Le verre opale et le verre résistant aux chocs verront le jour en 1958. La fabrication automatisée de verres à pied débutera quant à elle en 1960.

Dix ans plus tard, l'entreprise est alors au sommet de son art lorsqu'elle parvient à mettre au point pour la première fois au monde la fabrication mécanisée du cristal. Une véritable révolution qui rend désormais le cristal accessible à tous et bouleverse les codes.

Depuis, le pôle R&D du Groupe n'a cessé d'innover. De nouveaux types de verre ont fait leur apparition parmi lesquels le Krysta®, un cristallin sans plomb extra-résistant aussi étincelant et sonore que le cristal, l'opale coloré ou encore l'opale culinaire (élu « Produit de l'année 2019 »).

Au fur et à mesure de ces innovations, Arc a développé de nouvelles marques qui ont accompagné au quotidien, partout dans le monde, plusieurs générations : Luminarc®, Arcopal™ et Cristal d'Arques® Paris pour le grand public, Arcoroc® et Chef&Sommelier® pour les professionnels.

Implanté au cœur de ses principaux marchés, le Groupe adapte ses collections aux tendances locales et optimise sa logistique afin de les proposer partout au meilleur prix. Designers, équipes marketing et R&D allient expérience et observation des usages pour devancer les attentes des consommateurs, développer de nouveaux concepts, renouveler les collections et créer des formes inédites.

Aujourd'hui, la capacité de production du groupe Arc atteint 4,1 millions d'articles verriers par jour, grâce à ses sites répartis en France, en Chine, aux Émirats Arabes Unis et aux États-Unis.

La production française représente environ 50% du chiffre d'affaires mondial. Fin 2019, 200 collections fabriquées sur le site d'Arques ont reçu la certification « Origine France Garantie ». La certification a été renouvelée en 2022.



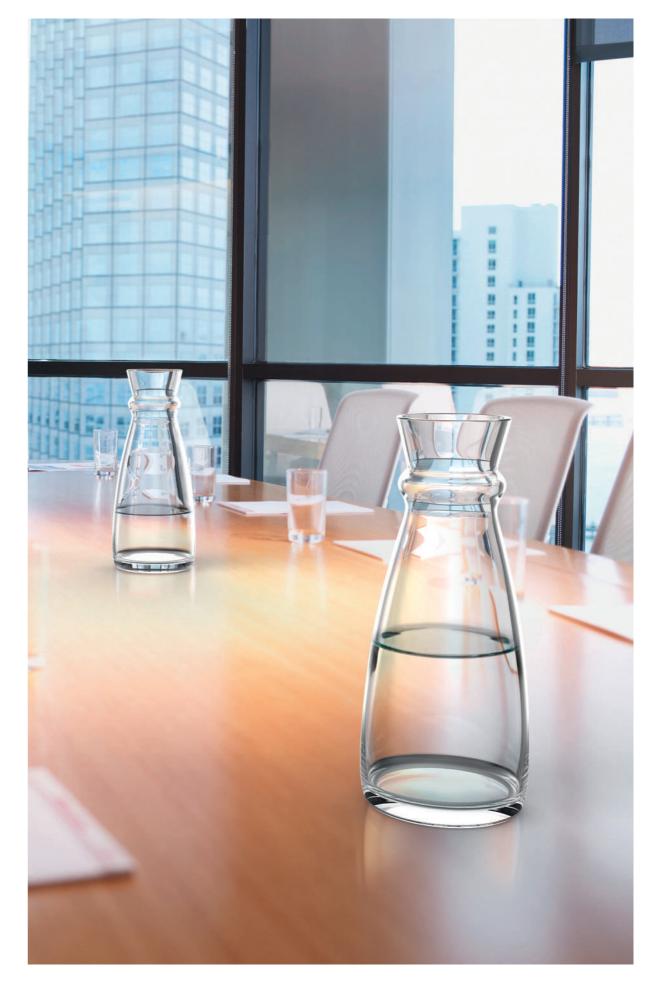
Un groupe en profonde transformation

Depuis quelques années, le groupe Arc a entamé une transformation profonde, à la fois sur le plan humain, technologique et financier.

Sur le plan humain, le groupe Arc doit relever le défi du renouvellement d'une partie importante de ses collaborateurs. Avec un âge moyen de plus de 47 ans et la perspective de nombreux départs à la retraite, l'entreprise doit recruter et former plusieurs centaines de personnes, notamment des jeunes, afin d'assurer la transmission du savoir des anciens, et ainsi pérenniser un précieux savoir-faire. Le site d'Arques est le 8ème site industriel français en termes d'emplois.

Sur le plan technologique, le Groupe doit faire face un autre défi tout aussi important : la transformation de l'outil de production, qui doit être en phase avec les exigences en termes de sécurité, d'amélioration des conditions de travail, de capacité, d'agilité et de profitabilité. Depuis 2019, Arc met en place des actions de modernisation et de mécanisation de ses équipements de production. Cette évolution des installations se poursuivra durant plusieurs années.

Ces mutations mobilisent des ressources financières importantes : en 2021, le groupe Arc a investi 74 M€, dont 5,7 M€ en Recherche & Développement.















Nos marchés

Le Groupe Arc est présent sur de nombreux marchés :

- Les Arts de la table (verres, verres à pieds, carafes, multi-usages, contenants boissons chaudes, saladiers...)
- Les boîtes de conservation alimentaire (lunch-boxes, achats en vrac/vente à emporter...)
- Les articles de cuisson/pour le four (plats de cuisson et de présentation, moules à tarte, ramequins, casseroles...)
- Les contenants pour l'industrie agro-alimentaire (verres à moutarde/condiments, bocaux à cornichons ...)
- Les solutions sur-mesure pour les professionnels et l'industrie (contenants bougies, verres à bière, articles personnalisés/publicitaires, ...)
- Accessoires (vases, cendriers, brocs, beurriers, pots à confiture...)

De par la largeur de son offre, le groupe Arc touche des cibles extrêmement variées :

- Les clients finaux à travers ses propres sites web et de e-commerce, et ses boutiques de détail
- La grande distribution (alimentaire et non alimentaire)
- La distribution sélective
- Les cavistes
- Les hôtels
- Les restaurants
- Les bars et cafés
- Les collectivités (écoles, hôpitaux, maisons de retraite, cantines d'entreprises)
- Les industriels, les fabricants de produits finis et semi-finis
- Les prestataires de service
- Les services marketing (publicité, prime, fidélisation)
- Les sites de vente en ligne

Le groupe Arc fournit de nombreuses marques iconiques, comme Coca-Cola ou Mc Donald's, ainsi que de grandes chaînes hôtelières internationales comme Accor, Hilton ou Radisson.

^{1.} Chef&Sommelier® carafe et verres à pied Open Up Universal Tasting

^{2.} Luminarc® Diwali

^{3.} Chef &Sommelier® Nectar

^{4.} Luminarc® Opale coloré marbré

^{5.} Coca-Cola



Marque grand public

Feel Creative

Simples, tendances et astucieuses, les collections Luminarc® invitent chaque jour la créativité à table. En référence à la France, son style et son art de vivre, la marque marie les couleurs et les formes avec une vaisselle réellement tendance et facile à vivre au quotidien, et propose des collections bien pensées de produits versatiles allant de la cuisine à la table. Entre style et praticité, une jolie façon de cuisiner, boire, manger, et de partager de bons moments à la maison ou à l'extérieur. Première marque du Groupe, elle est présente dans plus de 160 pays, offrant partout les articles adaptés aux usages et coutumes locaux.

Luminarc est la marque qui réalise le chiffre d'affaires le plus important du Groupe.

Collections emblématiques

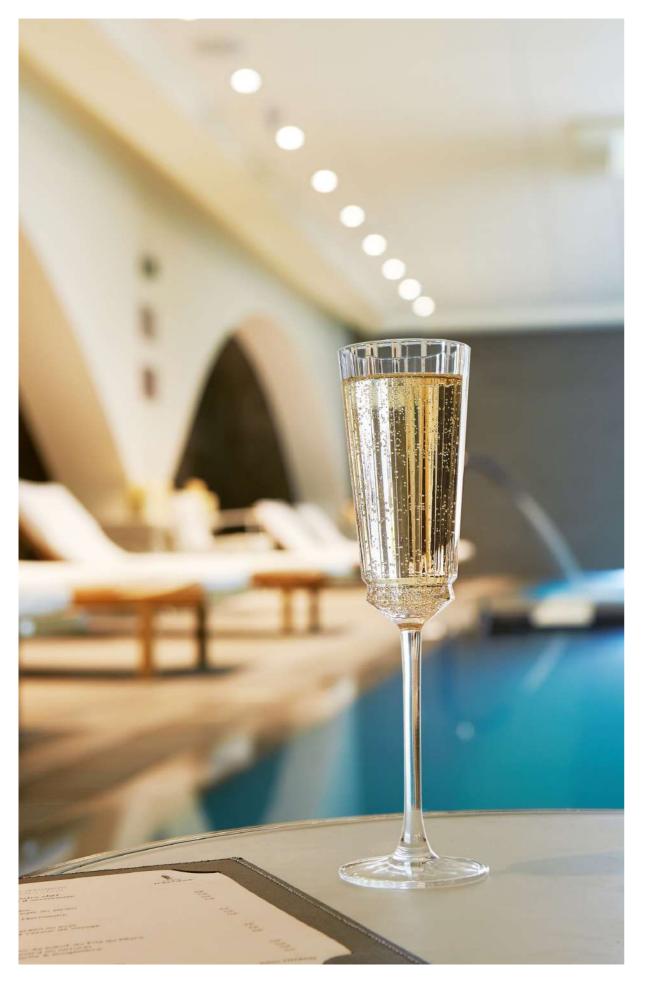
- Verres Guinguette
- Vaisselle Diwali opale blanc, noir, coloré
- Beurrier vache
- Pure box active
- Plats de cuisson Carine (Smart Cuisine)

Nouveautés

- Bocaux Pure Jar pour le vrac
- Plats de cuisson Smart Cuisine
- Vaisselle Diwali light blue, turquoise, granit
- Easy Box 250° / Pure Box active
- Le verre français









Cristal d'Arques® Paris

Marque grand public

Casual Elegance

Cristal d'Arques® Paris est une marque élégante, inspirée de l'art de vivre à la française. Une marque qui allie Tradition et Modernité, empreinte du savoir-faire verrier Arc.

Des collections haut de gamme à prix abordable, pour des consommateurs qui aiment célébrer, recevoir et dresser de belles tables.

Collection emblématique

Macassar





Arcoroc®

Marque dédiée aux professionnels

Everyday Proof... since 1958

Arcoroc® développe un ensemble de solutions globales d'art de la table, innovantes et fonctionnelles, conçues pour un usage intensif en restauration. Les collections Arcoroc® anticipent les attentes des professionnels et accompagnent avec efficacité leur créativité et leur désir de satisfaire leurs clients.

Une recherche permanente de solutions complètes et performantes permet à Arcoroc® d'être le partenaire privilégié des plus importantes chaînes d'hôtels, de restaurants et de bars. Exigeantes et passionnées, les équipes Arcoroc® placent l'innovation – design et nouveaux usages – au cœur de leur mission.

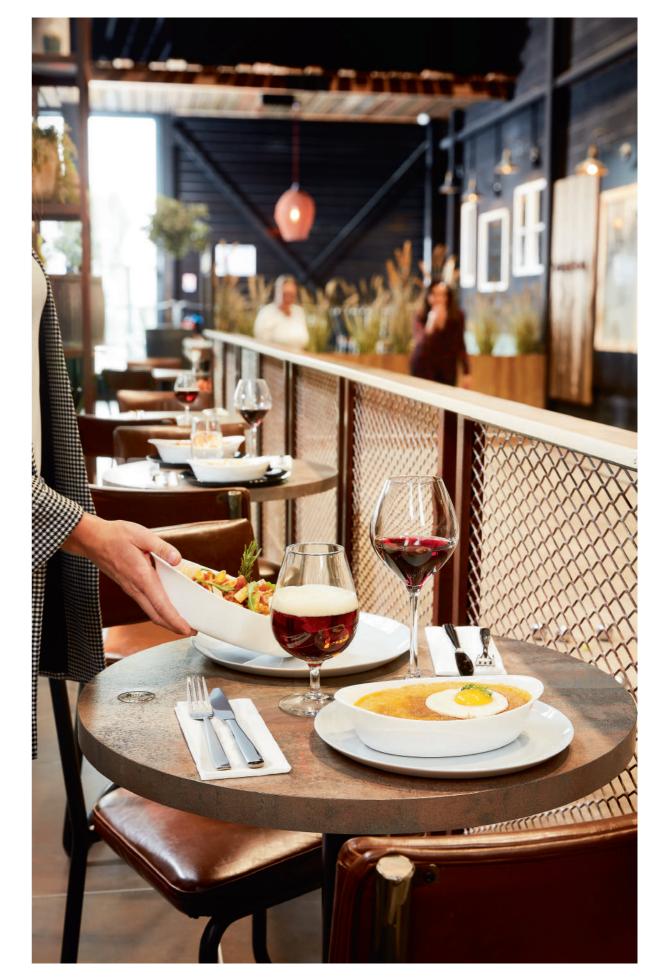
Collections emblématiques

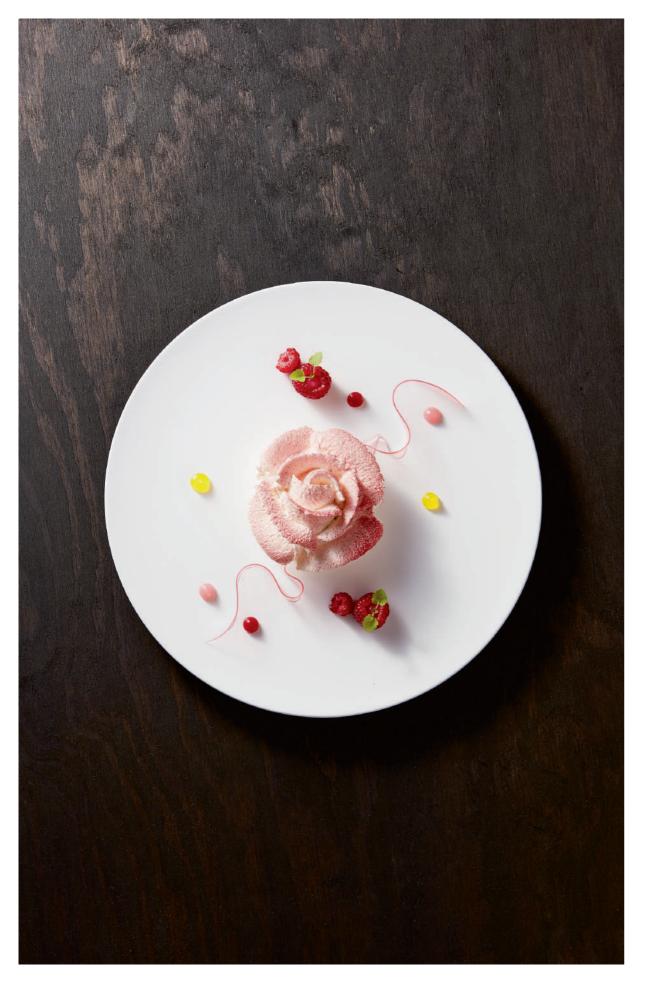
- Granity
- Islande
- Elegance
- Restaurant

Nouveautés

- Extension Broadway
- Brixton
- Nova Aquitania









Chef&Sommelier®

Marque dédiée aux professionnels

Créateur d'expériences... depuis 2008

Chef&Sommelier® incarne l'élégance, l'expertise et l'innovation, au service de l'hotellerie restauration, et de la dégustation. La marque célèbre un art de vivre à la française, offrant aux professionnels des solutions globales d'art de la table, vaisselle, verrerie et couverts.

Héritière d'un art de vivre ancré dans la richesse de la gastronomie et de l'œnologie françaises, Chef&Sommelier® imagine des collections de vaisselle, de verrerie et de couverts modulables, aux lignes pures et élégantes.

Les créations de Chef&Sommelier® s'inscrivent dans un monde d'innovation, celui des professionnels cherchant à sublimer leur savoir-faire, éveiller les sens et créer des expériences de dégustations inoubliables. Ici, comme nulle part ailleurs, la passion, et l'exigence sont les maîtres-mots. Place au plaisir, à la créativité, à la découverte partagée.

Chef&Sommelier® travaille en partenariat avec l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) et la Cité du Vin de Bordeaux.

Collections emblématiques

- Open'Up
- Cabernet
- Primary

Nouveautés

- Exaltation
- Vin au verre Cabernet





Garantir la sécurité alimentaire

L'engagement sociétal du groupe Arc ne date pas d'hier : dès 2003, le Groupe s'engageait en adhérant au Pacte Global Compact de l'Organisations des Nations Unies.

Le verre présente par nature des atouts majeurs en termes de sécurité alimentaire : c'est un matériau inerte qui ne migre pas vers les aliments. Il ne véhicule ni goût ni odeur et préserve les vitamines des aliments qu'il contient.

La cuisson ou le réchauffage au four micro-ondes dans un contenant en verre n'entraîne aucune interaction avec la nourriture, ce qui fait du verre un matériau de confiance pour les consommateurs. Le groupe Arc innove en permanence afin de garantir une sécurité alimentaire maximum.

Depuis 2010, le Groupe a cessé toute production de cristal au plomb. Les collections de verres Arc du segment « premium » (haut de gamme) sont aujourd'hui fabriquées en Krysta®, un cristallin à la transparence parfaite qui a su conserver la sonorité du véritable cristal.

Plus récemment, en 2018, le Groupe a réalisé une nouvelle prouesse en proposant de la vaisselle en verre opale teinté dans la masse. Jamais jusqu'ici, un fabricant verrier n'avait été en mesure de mettre sur le marché de la vaisselle opale aux couleurs si intenses. Depuis 20 ans tous les décors des collections vendues sous les marques du Groupe sont réalisés sans plomb.

Créée en 2018, la collection d'articles culinaires *Smart Cuisine* est élue «Produit de l'année» en France en 2019. Cette collection est faite d'opale culinaire, un matériau 30% plus léger que ceux utilisés traditionnellement pour les plats au four et 3 fois plus résistant aux chocs que la porcelaine, ce qui lui permet de passer facilement du four à table.







Environnement

Recyclable à l'infini, isolant, ininflammable, résistant, le verre est par définition un matériau durable. Conscient depuis longtemps des enjeux liés à l'environnement, le groupe Arc est engagé depuis plusieurs années dans une démarche favorisant l'économie circulaire, en s'efforçant par exemple de préserver les ressources naturelles, ou encore d'intégrer des critères de durabilité dans la conception de ses produits et de ses offres.

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à la question des déchets générés. L'utilisation de contenants en verre représente une réelle alternative aux matériaux difficilement recyclables. Désormais les contenants en verre représentent environ 25% du rayon des boîtes de conservation sur le marché, alors qu'il y a 10 ans, le plastique était omniprésent.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, il est interdit en France de vendre de la vaisselle jetable. Convaincu que le verre est l'avenir du plastique, Arc a lancé début 2020 une nouvelle collection destinée à remplacer les boîtes en plastique. Pratiques, légères et ergonomiques, les boîtes de conservation en verre Easy Box 250° Luminarc® passent directement du froid (réfrigérateur ou congélateur) au chaud (four traditionnel ou micro-ondes). Cette gamme a été récompensée par le German Design Award 2020.

Arc décline également cette approche durable dans le secteur de la restauration hors foyer. Cette démarche du groupe Arc ne concerne pas que le plastique, mais également le carton. Alors que de plus en plus d'enseignes proposent l'achat de produits en vrac, Arc a développé en 2020 une nouvelle gamme de pots de conservation, nommée Pure Jar Luminarc®. Les pots sont en verre et les couvercles en liège et en bois.

Le Groupe a réduit ses émissions de CO_2 de plus de 23% par tonne de verre produite entre 2010 et 2022.



Présence mondiale

Leader mondial dans son secteur, le groupe Arc est présent dans de nombreuses régions du globe, à travers ses sites de production, ses filiales de distribution et ses bureaux de liaison. Cette présence mondiale permet au Groupe d'adapter son offre aux usages et aux attentes des consommateurs, tout en limitant les coûts de transport et de logistique.

Sites de production

France (Arques, Hauts-de-France) États-Unis (Millville, New-Jersey) Chine (Nanjing, Province du Jiang Su) Émirats Arabes Unis (Ras Al Khaimah)

Filiales de distribution

Australie Etats-Unis Italie Royaume-Uni Singapour Turquie





Contact presse

Blanche de Corbiac 01 43 34 31 00 bdecorbiac@sigmund.fr tbartin@sigmund.fr +33 (0)1 43 34 31 01

