

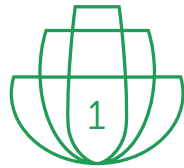
LA TRANSFORMATION ÉCOLOGIQUE D'ARC FRANCE

DOSSIER DE PRESSE

Septembre 2023



Innovative glass for a better world



Une transformation qui se confirme

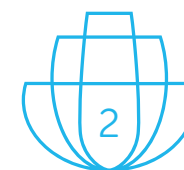
Depuis de nombreuses années, le groupe Arc, leader mondial des arts de la table, est engagé dans une démarche destinée à réduire son impact environnemental. La mise au point de nouveaux matériaux plus durables, la création de gammes de produits adaptés aux nouveaux modes de consommation ou encore le recyclage des rebuts lors de la production, en sont les exemples les plus emblématiques.

En 2020, le groupe Arc a franchi un cap important dans cette démarche en lançant le programme Arc Responsible. Il s'agit d'un véritable laboratoire d'essais *in vivo* à l'échelle de Arc France, destiné à tester en conditions réelles des évolutions majeures en termes de conception de produits, de production, de chaîne d'approvisionnement, d'énergie, d'eau, de réemploi et de recyclage.

2020

Lancement du programme
Arc Responsible
à l'échelle européenne





La mise au point de nouveaux matériaux plus durables

Grâce à l'innovation, Arc conçoit de nouveaux matériaux toujours plus résistants, permettant d'augmenter la durabilité des produits.

Créé en 2018 par les chercheurs d'Arc, l'opale culinaire est ainsi 3 fois plus résistant aux chocs que les matériaux classiques conçus pour le four. Cette innovation a donné naissance à la collection d'articles culinaires Smart Cuisine (élue «Produit de l'année» en France en 2019).

Les laboratoires du Groupe ont également mis au point une vaisselle en verre opale teinté dans la masse. Elle est dotée de propriétés remarquables, notamment une excellente résistance aux chocs mécaniques, à l'ébréchure et au lave-vaisselle, ce qui améliore considérablement sa durée de vie.

Autre exemple, le Krysta, un matériau aux propriétés uniques, spécialement conçu pour les besoins des professionnels de la restauration, du vin et de l'hôtellerie.

30 % plus résistant qu'un cristallin classique, ce verre supporte une utilisation intensive tout en conservant son éclat, sa brillance et sa transparence.

Enfin, en 2022, en collaboration avec Euramaterials, Arc signe un partenariat avec l'I.U.T. de Béthune pour le développement de résines biosourcées pour produits de décoration.

Ce projet, « BioBaR », est lauréat du dispositif STIMuLE1 de la Région Hauts-de-France.

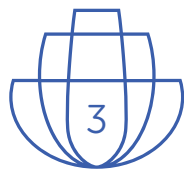


x3

L'opale culinaire est 3 fois plus résistant qu'un matériau classique
L'opale coloré est 3 fois plus résistant aux chocs mécaniques et à l'ébréchure

+30 %

Le Krysta est 30 % plus résistant qu'un cristallin classique



Des produits éco-conçus

Initiée en 2020 dans le cadre de la mise en place du programme Arc Responsable, l'éco-conception consiste à intégrer l'impact environnemental d'un produit très en amont, dès sa conception. Lors de la phase de développement du nouveau produit, les équipes des services R&D, design, marketing, production et développement durable travaillent main dans la main afin de minimiser son impact environnemental, tout au long de son cycle de vie.

Les premiers produits éco-conçus en 2021 voient le jour en 2023 (comme la black box conçue avec 70% de verre rebut interne). Pour y parvenir, une véritable transformation culturelle et organisationnelle est en cours, et Arc a développé une démarche d'éco-conception.

Celle-ci se traduit par une charte d'éco-conception à destination des équipes design, développement produit et des équipes commerciales Arc France afin de les sensibiliser et de les guider dans le choix d'une solution.

Grâce à cette charte d'éco-conception Arc peut également échanger avec ses clients pour questionner leurs besoins et co-construire un cahier des charges pertinent en accord avec les principes d'éco-conception qu'Arc souhaite appliquer. Les nouveaux produits développés pour les marques du Groupe suivront, dès 2025, les principes d'éco-conception issus de ce premier projet.

Ce projet pilote est soutenu par l'Agence de la transition écologique (ADEME).

2021

Premiers ateliers
d'éco-conception
de produits

2023

Mise sur le marché
des premiers produits
éco-conçus





Les nouveaux modes de consommation

Plusieurs évolutions notables dans les modes de consommation ont émergé ces dernières années. Premier exemple, le développement de la vente de produits en vrac. Dans de nombreux pays, la législation a accompagné et amplifié le phénomène, en imposant par exemple la vente de produits en vrac dans les grandes surfaces. Arc a su anticiper et accompagner ce nouveau mode de consommation et de conservation en proposant des gammes de contenants en verre spécifiquement dédiés, notamment sous la marque Luminarc®, avec la collection Pure Jar. Le Groupe contribue ainsi à réduire le volume d'emballages jetables en apportant une solution saine, pratique et esthétique.

Autre exemple, le retour en force de la consigne : en proposant des solutions en verre réutilisables et consignables, Arc accompagne ces changements de comportements.

50 %

Les emballages
représentent 50 %
du volume des
déchets ménagers
(Zerowaste France)

63 %

des français
achètent du Vrac
et 1 français sur 5
le fait chaque semaine
(OpinionWay)

85 %

La consigne permet
de réduire jusqu'à 85%
l'impact environnemental
global de l'emballage
(ADEME)



Le verre comme alternative au jetable

Dans de nombreux pays, les contenants à usage unique en plastique seront bientôt proscrits (Loi Egalim en France). Pour accompagner ces changements, les équipes marketing et R&D du groupe Arc ont développé la gamme So Urban (Arcoroc®), qui invite à consommer de manière plus raisonnée. Elle propose des contenants en verre durables, réutilisables et consignables, spécifiquement conçus pour la restauration, la vente à emporter et la livraison.

En plus d'être en verre, un matériau sain garantissant qualité organoleptique et sécurité sanitaire, les contenants présentent de nombreux avantages et des fonctionnalités pensées pour les professionnels de la restauration comme la résistance, le poids allégé ou l'empilabilité.

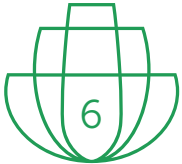
2022

Au moins 50 % de
contenants durables
en restauration
collective

2023

La loi AGECE oblige la restauration
rapide à utiliser de la vaisselle
réutilisable pour les repas et
les boissons servis sur place





Une optimisation de toute la chaîne d’approvisionnement

Pour parvenir à une production plus responsable, c’est toute la chaîne d’approvisionnement qui a été revue.

Afin de limiter l’empreinte carbone générée par les livraisons, les producteurs locaux et les transports à faible impact sont privilégiés. Arc France réalise ainsi 70 % de ses achats auprès de fournisseurs situés à moins de 500 km de son site de production, tandis que 75 % des matières premières sont acheminées par voie fluviale.

En termes d’emballage, des solutions plus durables sont systématiquement privilégiées : 100 % des cartons d’emballages proviennent de ressources forestières gérées durablement et labellisés FSC (Label environnemental Forest Stewardship Council®).

70 %

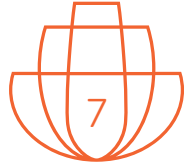
des achats situés
à moins de 500 km
de l’usine française

75 %

des matières
premières acheminées
par voie fluviale

100 %

des emballages
cartons
certifiés FSC®



L'immense défi de l'énergie

Pour assurer la production du verre, les besoins en énergie du leader mondial des arts de la table sont considérables. Sur le site de production historique basé à Arques, dans le nord de la France, les fours fonctionnent 24h/24, 7j/7 et sont chauffés à 1 600°C. Même si les fours sont dotés de régénérateurs récupérant une partie des calories issue de la combustion au gaz, la question de l'énergie constitue donc un enjeu majeur dans la réduction de l'impact environnemental.

Alors que la fusion électrique est utilisée par Arc depuis de nombreuses années pour la production du verre fluosilicate (opale), elle fait l'objet d'intenses recherches pour être appliquée à la fusion du verre sodocalcique (transparent), ce qui s'avère beaucoup plus complexe. L'ambition, à terme, est de basculer vers l'électrique la majorité des fours du site français. Ce passage à la fusion électrique des fours vise 37% de réduction des émissions de CO₂, par rapport à 2019, à l'échelle du site d'ici à 2030.

37 %

de réduction des émissions
de CO₂ en 2030





Le recyclage

Le verre est l'un des seuls matériaux recyclables quasiment sans perte. Il peut ainsi être refondu de nombreuses fois sans que ses qualités ne soient altérées.

Il y a plus de 30 ans, le calcin excédentaire issu de nos productions était mis en décharge... Dorénavant, la quasi-totalité du verre rejeté lors des phases de production et de contrôle est récupérée sous forme de calcin dit interne, puis automatiquement incorporée dans le processus de fabrication à hauteur de 30% par article. La réutilisation du calcin interne permet ainsi de réduire les émissions de CO2 en diminuant la consommation d'énergie.

Le verre est recyclable, mais est-il "recyclé" ? A ce jour, et de manière assez contre-intuitive, le verre issu des "arts de la table" (assiettes en verre, verres pour boire), contrairement au verre "emballage" (bouteilles, bocaux) n'est pas accepté dans les collectes sélectives du verre existantes, notamment en Europe.

En lien avec les organisations professionnelles, avec des clients et partenaires nous avons travaillé en 2022, et travaillons encore en 2023, à faire en sorte que nos produits en verre sodocalcique puissent être collectés en vue de leur recyclage et ainsi accroître le volume de calcin disponible à la refonte.

100 %

des rebuts recyclés
dont 92% destinés à la
production de nouveau verre



L'eau, une ressource précieuse

L'eau est indispensable pour assurer l'alchimie de la fabrication du verre, principalement pour le refroidissement des équipements, mais également parce que la vie sur un site rassemblant plus de 4500 personnes implique une consommation d'eau «sanitaire».

Le site d'Arcques prélève de l'eau selon 2 sources de qualités différentes. L'eau de surface, représentant la majorité de nos prélèvements, est extraite à 3m de profondeur, cette eau non potable est d'une qualité suffisante pour les besoins de production. L'eau de profondeur est quant à elle extraite à plus de 100m. Cette eau était, jusque 2020, indifféremment destinée à une utilisation sanitaire ou à une utilisation en production.

Arc a mis en place un système de management de l'eau permettant de suivre et d'analyser les consommations. Des plans d'actions et des investissements sont déployés pour gérer au mieux cette ressource.

Ainsi, en 2020, un programme de vérification et de réparation des installations d'eau sanitaire a été mis en œuvre sur le site Arc France. Complété par l'installation de nouveaux équipements plus économes, il permet une économie annuelle de 18 000 m³ d'eau sanitaire.

En 2021, Arc a mis en place un nouveau système de circulation et de pompage d'eau de surface. Sur une année complète ce sont plus 100 000 m³ d'eau potable qui ne sont plus prélevés pour des besoins de production.

Résultat, en 2022, ces actions ont permis de réduire la consommation d'eau par tonne de verre produite de 5,6 %.

100 000 M³

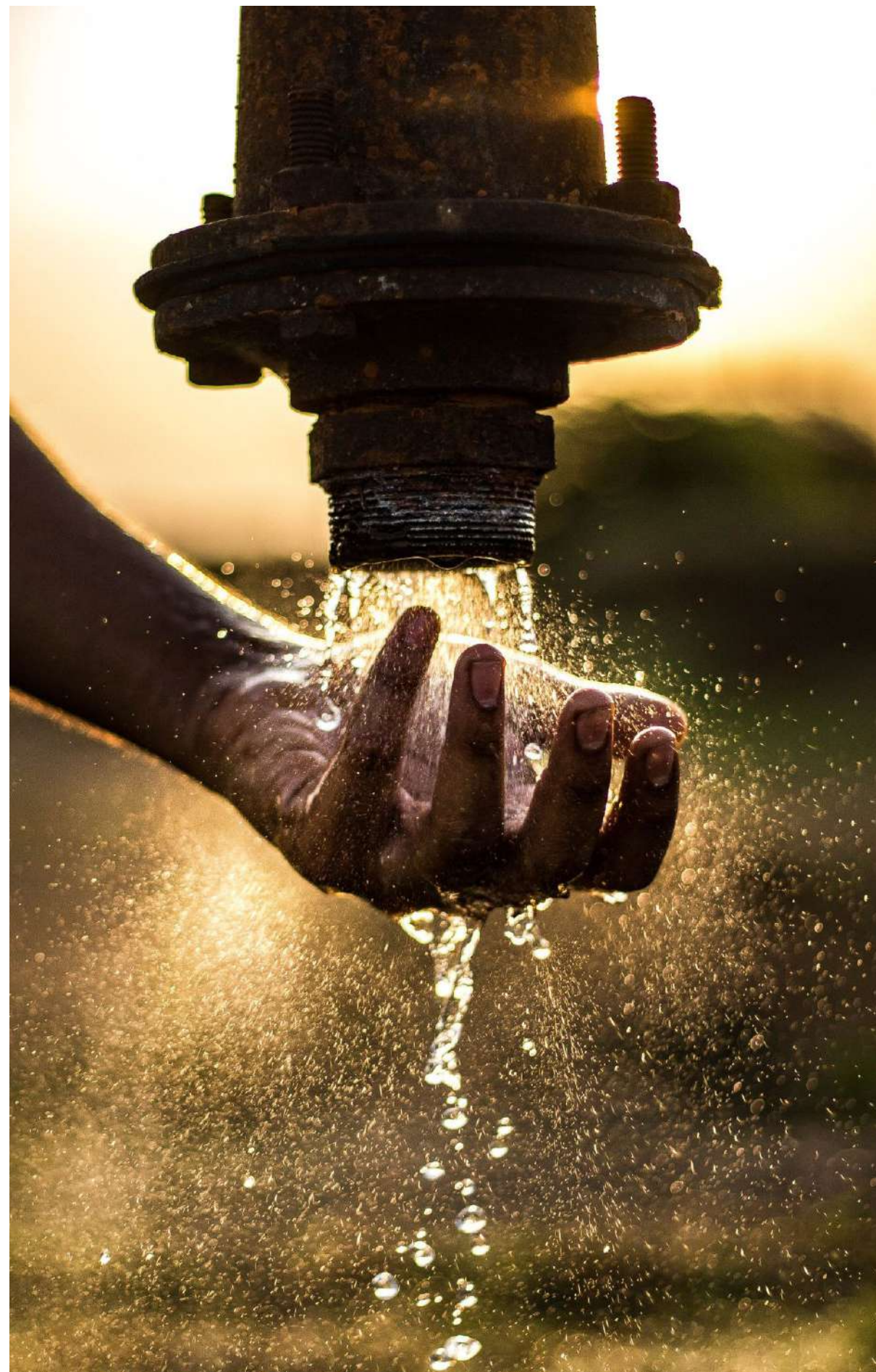
Economie d'eau potable
en 2021

-5,6 %

Réduction de la consommation
d'eau par tonne de verre
produite en 2022

94 %

des eaux du site d'Arc France
circulent en circuit fermé





Groupe Arc,
leader mondial des arts de la table

7 000
collaborateurs

4,1 M
d'articles produits
chaque jour

4
sites de production
dans le monde

160
présent dans
plus de 160 pays

12
enregistrements de
propriété intellectuelle
R&D chaque année

900 M€
de chiffre d'affaires
en 2022

74 M€
d'investissement
en 2022



Contact presse

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



Innovative glass for a better world

104 avenue du Général De Gaulle - 62510 ARQUES - FRANCE