



Arcoroc™ lance So Urban : une solution durable alternative à la vaisselle jetable !

Avec So Urban, Arcoroc™ propose une solution durable au secteur de la restauration pour lui permettre d'accélérer sa transition vers le nouveau modèle d'économie circulaire défini par la France et l'Europe en matière de développement durable.

Constituée de contenants en verre durables, réutilisables et consignables, la gamme So Urban, bouscule les codes et propose de consommer de manière plus raisonnée, pour endiguer le phénomène de la surconsommation de plastique à usage unique.

UNE SITUATION CRITIQUE

En 20 ans, la planète a produit plus de plastique que durant les cinquante années précédentes et le phénomène s'accroît.

10 milliards de tonnes produites dans le monde depuis 1950,
450 millions de tonnes chaque année et on en prévoit 600 millions d'ici 2030 si rien n'est fait.

Le plastique, autrefois symbole de progrès, est aujourd'hui un fléau. Et les conséquences de sa pollution massive sont désastreuses.

10 millions de tonnes finissent chaque année dans les océans. Ainsi, cette pollution par le plastique tue environ 100 000 mammifères marins et des milliers d'oiseaux et de poissons chaque année.

Au-delà de la destruction de la faune, le plastique est également largement questionné pour les dégâts qu'il occasionne sur la santé, laissant migrer des nano-particules à l'effet dévastateur.

L'équivalent
d'UN CAMION
à ORDURES rempli
de déchets plastique
CHAQUE MINUTE !!

► Les chiffres clés

Usage des plastiques dans la restauration rapide en Europe et en France :

- 1 130 milliards d'emballages principalement en plastique ont été utilisés pour la nourriture et les boissons dans l'Union Européenne*.
- 334 millions de contenants en plastique et à usage unique sont utilisés pour la vente à emporter chaque année en France**.
- 180 000 tonnes de vaisselle jetable par an dans la restauration rapide***.
- En France 130 gobelets sont jetés chaque seconde, soit 4,7 milliards par an.
- 10 types de produits seraient responsables de 86 % de la pollution des plages.
- Seulement 14% des emballages plastique seraient recyclés à l'échelle mondiale, le reste finissant dans les décharges ou pire dans la nature****.

VERS UNE CONSOMMATION PLUS RAISONNÉE

La prise de conscience est telle qu'elle implique des changements d'habitudes profonds. La crise sanitaire, en révélant les failles d'un système, accélère le mouvement vers un modèle d'économie circulaire, basé sur une production responsable, afin de limiter la consommation et le gaspillage des ressources et de réduire les déchets. Partout émerge le désir de changement et chacun à son échelle peut endiguer le phénomène pour avoir un impact positif.

Le secteur de la restauration, malgré la crise sans précédent qu'il traverse, pourra ainsi se prévaloir de jouer un rôle dans cette transition écologique pour que la vision d'un autre monde se dessine.

LE CADRE DE LA TRANSITION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Dans ce contexte préoccupant, la France et l'Europe se sont fixées des objectifs en matière de développement durable. Elles se sont dotées de cadres législatifs et de dispositifs permettant d'accompagner la transition :

- **La loi EGalim**, posant la réduction de l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire et un calendrier précis d'interdictions autour des contenants, bouteilles, touillettes, pailles en plastique... en restauration et collectivités locales,
- **La loi A.G.E.C., Anti Gaspillage Economie Circulaire**, limitant le plastique aux emballages utiles et favorisant le ré-emploi, prévoit la fin de la mise sur le marché des emballages en plastique à usage unique d'ici 2040,
- **La loi Européenne S.U.P. Single Use Plastic**, visant à interdire les déchets les plus fréquemment retrouvés sur les plages.

La fin des plastiques à usage unique est aujourd'hui programmée et de nouveaux modèles d'économie circulaire, passant entre autres par des solutions de réemploi, se mettent en place. Un appel à manifestation d'intérêt spécifique est également en cours pour développer des dispositifs performants de ré-emploi d'emballages en verre.

► Quelques dates

- **2021** : exit les gobelets, assiettes jetables, couvercles, couverts, boîtes à kebab, pailles, touillettes...
- **2022** : obligation d'utiliser des contenants réemployables dans le portage de repas quotidien à domicile.
- **2023** : les restaurateurs devront servir les repas pris sur place dans une vaisselle non jetable et les boissons dans des verres réemployables.
- **2025** : l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique sera interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Cette mesure est valable aussi bien en restauration collective, publique et privée, que commerciale.

Pour accélérer la transition, le gouvernement, par le biais de France Relance, permet aux acteurs de promouvoir les initiatives en faveur de la réduction des plastiques, notamment pour le ré-emploi et le développement de contenants en verre.



LE VERRE, UNE SOLUTION D'AVENIR DURABLE

Beaucoup de solutions dites alternatives, comme les plastiques biodégradables, compostables ou même durables, sont aujourd'hui remises en cause d'un point de vue de santé publique. Ils sont également questionnés compte tenu de la persistance des microplastiques, y compris après recyclage. A contrario, le verre reste un matériau sain et non poreux qui assure une parfaite maîtrise sanitaire.

► Les atouts du verre

- **Sa transparence** valorise la composition des recettes,
- **Matériau non poreux** : le verre assure aux professionnels une parfaite maîtrise sanitaire, de la préparation à la conservation, de la réchauffe au service...
- **Il résiste aux rayures, aux tâches et aux odeurs,**
- **Facile à nettoyer et à sécher,** il supporte 2000 cycles garantis à une température maximale de 70° au lavage et 80 ° au rinçage.



Transparence
PARFAITE

LE VERRE



Parfaite MAÎTRISE
SANITAIRE



Durée de vie INCOMPARABLE

Matériau RECYCLABLE
à l'infini



SO URBAN : UNE GAMME PERFORMANTE

La gamme So urban est spécifiquement conçue pour la restauration, la vente à emporter et la livraison ; elle couvre tous les besoins de l'entrée au dessert. Elle a été co-créée avec les professionnels afin d'y intégrer le maximum de leurs contraintes, tant en termes de présentation, que de préparation, de stockage, de conservation ou de livraisons.

En plus d'être en verre, un matériau sain garantissant qualité organoleptique et sécurité sanitaire, **les contenants So Urban présentent de nombreux avantages et des fonctionnalités pensées pour les professionnels de la restauration**, cafétérias d'entreprise, food trucks, fast-foods, snacks, fast casual, livraisons de repas à domicile, vente à emporter ou click & collect...



► Les atouts de So Urban

- Il résiste au froid comme à la chaleur,
- Un poids des contenants allégé de 30%* afin de gagner en confort d'usage et de réduire l'empreinte carbone,
- Des couvercles interchangeables et compatibles, en 2 dimensions pour 4 tailles de bols,
- Des contenants empilables pour optimiser le volume de stockage et augmenter la durée d'utilisation (limite le risque de casse),
- Des bols résistants aux chocs mécaniques et thermiques, grâce au verre trempé d'Arcoroc™**,* ,
- Des capacités pensées pour répondre à l'ensemble des usages : 25cl et 58cl en forme basse ; 37cl et 80cl en forme haute,
- Une parfaite étanchéité pour permettre des livraisons ou des ventes à emporter sécurisées,
- Un couvercle en PE (Polyéthylène) sans BPA (Bisphénol A) et non déformable au micro-ondes,
- Une gamme commercialisée à prix compétitifs et Origine France Garantie,
- Une gamme adaptée à la consigne et pouvant être dotée d'un QR Code.

* comparé à un article en verre trempé de même capacité

** 2x comparé à un article en verre trempé et 5x comparé à un article n'ayant pas subi de traitement thermique

SO URBAN

Résiste aux VIBRATIONS
et chocs liés au transport

EMPILABLE

ALLÉGÉ*

2 à 5 fois
+ RÉSISTANT**



ÉTANCHE

Résiste à des ÉCARTS
DE TEMPÉRATURES
jusqu'à 130°

+ de 2000 CYCLES en lave-vaisselle industriel





LA CONSIGNE ET LE RÉEMPLOI SE METTENT AU VERRE !

En contribuant au prolongement de la durée de vie des produits, le réemploi et la réutilisation participent à l'économie circulaire et à la réduction des déchets.

Avec So Urban, Arc participe à la dynamique engagée pour de nouveaux modèles d'économie circulaire et travaille en partenariat avec des start'up et des PME comme Green Go, Dabba, Haut la Consigne, Noww, Boxeaty, Uzaje, etc. pour un monde zéro déchets !

► So Urban

Visuels sur demande.

Retrouvez la gamme auprès des distributeurs spécialisés et acteurs du réemploi.

Pour plus d'informations sur notre réseau partenaires contactez durable@arc-intl.com et sur les réseaux Arcoroc  



"A PROPOS"

Arc

Arc emploie plus de 9 000 collaborateurs dans le monde dont 4 500 en France. Le Groupe, originaire d'Arques, dans le Pas-de-Calais, a réalisé un chiffre d'affaires de 911 millions* d'euros en 2019. Fort de son savoir-faire verrier, il s'est développé à l'international et distribue aujourd'hui ses concepts complets d'art de la table dans plus de 160 pays.

Le Groupe évolue sur les marchés grand public et de l'hôtellerie et de la restauration à travers les marques de son portefeuille : Luminarc®, Arcoroc™, Arcopal™, Cristal d'Arques® Paris et Chef&Sommelier™. Depuis plus de 40 ans, le Groupe s'adresse également aux clients professionnels – industriels, négociants, fabricants de produits semi-finis et finis, prestataires de service – avec un éventail de solutions sur mesure répondant à des problématiques précises (industrie, publicité, prime, fidélité).

Arc est présent sur les cinq continents à travers des sites de production (France, Etats-Unis, Chine, Emirats Arabes Unis, Russie), des filiales de distribution (Etats-Unis, Italie, Russie, Inde, Australie, Japon, Afrique du Sud, Singapour, Corée du Sud) et des bureaux de liaison.

Le Groupe veille à équilibrer les exigences économiques, la responsabilité sociale et le respect de l'environnement et inscrit ses activités dans la démarche de développement durable, notamment en ayant adhéré au Pacte Global Compact de l'ONU en 2003.

*Résultats non audités

A propos d'Arcoroc™

Arcoroc™ propose des solutions complètes d'arts de la table, innovantes et fonctionnelles conçues pour un usage intensif. Créée en 1958, la marque répond avec efficacité aux besoins des professionnels, tant en termes de performances, que de sécurité et de créativité.

Service de presse CLC Communications - Tél. : 01 42 93 04 04

Laurence Bachelot - Charlène Brisset - Diamo Niasse

l.bachelot@clccom.com

c.brisset@clccom.com

d.niasse@clccom.com