

Arc innove pour lutter contre la survenance de troubles musculosquelettiques chez les professionnels de la restauration collective

Arques, le 18 décembre 2025 – Grâce à sa capacité d'innovation unique, Arc a mis au point une gamme de vaisselle plus légère qui répond aux problématiques spécifiques rencontrées par les collectivités territoriales dans le cadre de leurs activités de restauration collective en prévenant l'apparition de troubles musculosquelettiques.

La gamme Nova Aquitania, développée par Arc et dédiée à la restauration collective, répond aux exigences spécifiques liées à ce contexte et se distingue de l'offre existante par sa légèreté. Cela constitue une fonctionnalité supplémentaire, unique sur le marché, qui permet aux opérateurs de restauration collective de faire du choix de la vaisselle un levier de leur politique de protection des risques professionnels.

41 % moins lourds que leurs équivalents traditionnels, les 5 articles multi-usages qui composent cette gamme permettent un gain de manipulation de 27 tonnes par an et par opérateur. Issue d'un processus de recherche et développement ayant duré 2 ans, le développement de cette gamme s'inscrit dans la stratégie d'Arc d'apporter de nouvelles fonctionnalités à ses produits et lutter contre la première cause des maladies professionnelles indemnisées en France.

En plus de sa légèreté, les produits de la gamme Nova Aquitania répondent aux impératifs des produits destinés à la restauration collective sur les plans sanitaire, grâce à sa matière opale non poreuse qui évite toute migration de particules dans les aliments, de solidité, grâce au processus de la trempe, et de lutte contre le gaspillage alimentaire, grâce à une taille adaptée des contenants.

David Pirès, Senior Vice President Sales and Marketing Europe chez Arc : « La gamme Nova Aquitania, en plus d'innover, répond à un véritable besoin pour les métiers de la restauration collective. En lançant cette gamme, nous ouvrons un nouveau marché pour Arc ».

Alain Rousset, Président du Conseil régional de Nouvelle Aquitaine : « Le choix de cette nouvelle gamme de vaisselle plus légère représente une véritable avancée pour les agents des lycées de Nouvelle-Aquitaine en réduisant la charge portée par chacun des agents concernés : les assiettes ne pèsent plus que 290 g au lieu de 495 g ! Nous avons ainsi su répondre à une préoccupation en matière de prévention des troubles musculosquelettiques et les retours sont unanimes : cette évolution allège leur quotidien et elle apporte un réel soulagement, et enfin, elle souligne l'engagement de la collectivité en faveur de la santé au travail et de la lutte contre la pénibilité ».



Innovative glass for a better world

À propos du groupe Arc

Leader mondial des arts de la table depuis 200 ans, le groupe Arc conçoit des solutions en verre innovantes et durables pour le quotidien, dédiées au plaisir de boire, de manger et d'embellir nos intérieurs. À travers ses marques Luminarc®, Arcoroc®, Cristal d'Arques® Paris et Chef&Sommelier®, Arc s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Le Groupe est présent dans le monde entier sur de nombreux marchés, notamment celui de la grande distribution, de l'hôtellerie, de la restauration, des bars et cafés, des cavistes et des collectivités (écoles, hôpitaux, maisons de retraite et cantines d'entreprises. Il propose également des solutions sur mesure pour les industriels et les produits promotionnels.